

BAB II

GAMBARAN UMUM LPPOM MUI DIY

A. Profil dan Letak Geografis Lembaga LPPOM MUI DIY

LPPOM MUI Provinsi DIY pertama kali dibentuk dan bertugas pada tahun 2001. Kantor sekretariat LPPOM MUI Provinsi DIY terletak di Jalan Kapas Nomor 3, Semaki, Yogyakarta 55166. LPPOM adalah lembaga khusus yang ditugaskan oleh MUI berdasarkan perundang-undangan resmi, yaitu :¹

- 1) UU No. 7/1996 tentang Pangan dan Penjelasannya; UU No. 18/2012 tentang Pangan;
- 2) UU No. 18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan;
- 3) UU No. 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen;
- 4) PP No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan Penjelasannya; serta
- 5) Piagam Kesepakatan Menteri Agama, MUI, dan Menteri Kesehatan pada Tahun 1996.

Berdasarkan ketentuan hukum tersebut, LPPOM MUI-lah yang mendapat amanah dan berwenang melaksanakan tugas auditing Halal tersebut.

1. Profil Lembaga LPPOM MUI DIY²

Nama : Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia

¹ LPPOM MUI DIY, <http://halal-diy.org/profil.html>, diakses pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 14.50 WIB.

² Brosur LPPOM MUI DIY.

Alamat Kantor : Jalan Kapas I No. 1 Semaki, Yogyakarta 55156.

Email : lppommui_diy@yahoo.com

Telp/Fax : (0274) 586021

Call Center : +62812 1212 6600

Website : halal-diy.org

Waktu Pelayanan: Senin – Jum’at, pukul 09.00 – 14.30 WIB.

Sabtu, pukul 09.00 – 13.30 WIB.

2. Letak Geografis

LPPOM MUI DIY adalah salah satu lembaga pemerintah yang berada di wilayah Kota Yogyakarta. Letaknya sangat strategis karena masih berada di lingkungan pusat pemerintahan kota Yogyakarta. Jarak tempuh LPPOM MUI dari Kampus UIN Sunan Kalijaga jika menggunakan sepeda motor ± 15 menit melalui Jalan Kusumanegara. Sedangkan secara geografis batas letak LPPOM MUI DIY dapat dijelaskan sebagai berikut :

- 1) Sebelah Timur : Jalan Kapas
- 2) Sebelah Selatan : Rumah warga Rt 25 Rw 07
- 3) Sebelah Barat : Rumah Warga Rt 25 Rw 07
- 4) Sebelah Utara : Jalan Kapas I³

B. Sejarah LPPOM MUI

Sejarah latar belakang berdirinya LPPOM bermula adanya isu yang ada di Jawa Timur pada tahun 1988 sekitar bulan Juli. Isu ini bermula produk

³ Hasil observasi di lingkungan LPPOM MUI DIY pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 20.05 WIB.

susu rakyat dari Jawa Timur tidak di terima oleh pabrik Nestle. Alasan tidak diterimanya susu olahan masyarakat itu karena kualitasnya masih belum bagus. Namun hal ini dimanfaatkan oleh oknum tertentu menyebarkan berita negatif bahwa susu Nestle mengandung lemak babi. Kemudian isu itu berkembang, bukan hanya susu yang mengandung lemak babi, akan tetapi makanan yang lain. Sampai garam dapur dan bumbu makanan pun diisukan mengandung lemak babi. Seperti yang disampaikan Direktur LPPOM MUI DIY:

“....Itu terus berkembang bukan hanya susu yang mengandung lemak babi, sampai garam dapur, bumbu masak terus apa itu ada sampe 8 an sampe menyebar ndak karuan. Garam mengandung lemak babi itu kan yo wong orang gila toh itu. Ah orang gila toh, tapi itu menyebar di Jawa Timur sampai akhirnya seluruh Indonesia. Kuaget pemerintah, lho ini orang ndak nalar. Itu mungkin hoax terbesar jaman segitu. Sebenarnya kenapa ditolak susu rakyat, karna kualitasnya kan jelek, dicampurin air, kadar bakterinya tinggi, bukan karena urusan itu (lemak babi).”⁴

Berita ini kemudian dengan pesat menyebar sampai ke level nasional dan menggemparkan pihak pemerintah. Kondisi yang semakin mencekam membuat pemerintah merespon cepat isu ini dengan mengkonsultasikan ke Majelis Ulama Indonesia (MUI). Selanjutnya MUI menugaskan Dr. Aziz Darwin membentuk tim untuk menyelesaikan masalah ini. Dr. Aziz Darwin adalah anggota MUI dan sekaligus ilmuan dari IPB. Ilmuan IPB yang juga

⁴ Hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.05 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

masuk dalam tim ini yaitu Dr. Zakiyah Drajat, Ir. Kosmena dan beberapa ilmuwan IPB lainnya untuk terjun dan meneliti disana.⁵

Setelah membentuk tim dan terjun langsung di lapangan, tidak ditemukan adanya lemak babi yang terkandung pada produk-produk yang diisukan. Oleh karena itu pemerintah memutuskan bahwa isu yang beredar tidak benar atau *hoax* dan mendemonstrasikan mengajak minum susu beramai-ramai. Akhirnya isu itu mereda dan masyarakat kembali tenang.

“...Terus kesimpulannya ndak ada itu, ya istilahnya sekarang ya *hoax* itu ahh... maka pemerintah memutuskan itu tidak benar dan apa bahkan didemonstrasikan oleh para ulama minum susu rame-rame, susu Nestle ndak ada masalah... mereda.”⁶

Akibat peristiwa ini perusahaan Nestle dan *stakeholder* yang lain mengalami kerugian yang sangat besar. Maka didasarkan mandat dari Pemerintah/negara agar Majelis Ulama Indonesia (MUI) berperan aktif dalam pengawasan produk halal berdasarkan Surat Keputusan Perizinan nomor 018/MUI/1989 pada tanggal 6 Januari 1989 didirikan LPPOM MUI. Dan pada tahun 1995 MUI membuat keputusan untuk membentuk LPPOM-LPPOM di tingkat daerahnya masing-masing. Setelah didirikan LPPOM MUI, Nestle menjadi perusahaan pertama yang mendaftarkan diri sebagai *clien* LPPOM MUI.⁷

⁵ *Ibid.*,

⁶ Hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

⁷ http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/130/1511/page/1 diakses pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 14.38 WIB.

Beberapa nama-nama yang pernah menjadi Direktur LPPOM MUI antara lain adalah Aziz Darwin tahun 1989-1991, Aisyah Girindra tahun 1991-2009, Nadratuz Zaman tahun 2009-2014, dan Lukman Husain Hakim tahun 2014-sekarang. Dari empat nama-nama direktur LPPOM MUI tersebut, Aisyah Girindra adalah orang yang paling lama menjabat menjadi direktur LPPOM yaitu 28 tahun lamanya.⁸

Untuk memperkuat posisi LPPOM MUI menjalankan fungsi sertifikasi halal, maka pada tahun 1996 ditandatangani Nota Kesepakatan Kerjasama antara Departemen Agama, Departemen Kesehatan dan MUI. Nota kesepakatan tersebut kemudian disusul dengan penerbitan Keputusan Menteri Agama (KMA) 518 Tahun 2001 dan KMA 519 Tahun 2001, yang menguatkan MUI sebagai lembaga sertifikasi halal serta melakukan pemeriksaan atau audit, penetapan fatwa, dan menerbitkan sertifikat halal.

Proses dan pelaksanaan sertifikasi halal, LPPOM MUI melakukan kerjasama dengan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (Badan POM), Kementerian Agama, Kementerian Pertanian, Kementerian Koperasi dan UKM, Kementerian Perdagangan, Kementerian Perindustrian, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta sejumlah perguruan tinggi di Indonesia antara lain Institut Pertanian Bogor (IPB), Universitas Muhammadiyah Dr. Hamka, Universitas Djuanda, UIN, Universitas Wahid Hasyim Semarang, serta Universitas Muslimin Indonesia Makasar.

⁸ Hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.20 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Sedangkan kerjasama dengan lembaga telah terjalin dengan Badan Standarisasi Nasional (BSN), Kadin Indonesia Komite Timur Tengah, GS1 Indonesia, dan Research in Motion (Blackberry). Khusus dengan Badan POM, sertifikat halal MUI merupakan persyaratan dalam pencantuman label halal pada kemasan untuk produk yang beredar di Indonesia.

Kini, dalam usianya yang ke-29 tahun, LPPOM MUI menjadi Lembaga Sertifikasi Halal pertama dan terpercaya di Indonesia serta semakin menunjukkan eksistensinya sebagai lembaga sertifikasi halal yang kredibel, baik di tingkat nasional maupun internasional. Sistem sertifikasi dan sistem jaminan halal yang dirancang serta diimplementasikan oleh LPPOM MUI telah diakui bahkan juga diadopsi oleh lembaga-lembaga sertifikasi halal luar negeri, yang kini mencapai 42 lembaga dari 25 negara.⁹

C. Visi Dan Misi¹⁰

Visi

Menjadikan lembaga sertifikasi halal yang amanah untuk produk pangan, obat-obatan dan kosmetika dalam rangka mendukung ketenangan dan ketentraman masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk pangan, obat-obatan dan kosmetika.

Misi

1. Memberikan pelayanan sertifikasi halal kepada perusahaan-perusahaan yang mengajukan.

⁹ *Ibid.*,

¹⁰ LPPOM MUI DIY, <http://halal-diy.org/profil.html>, diakses pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 14.40 WIB.

2. Memberikan penyuluhan dan pendidikan halal bagi masyarakat berkaitan dengan kehalalan produk.
3. Melakukan kajian-kajian ilmiah dalam rangka meningkatkan mutu dan pelayanan sertifikasi dan pendidikan halal. Melakukan kerjasama dengan berbagai pihak menuju kemaslahatan masyarakat luas melalui kegiatan-kegiatan yang halal (sesuai dengan syari'ah Islam) dan amanah.

D. Logo Halal



Gambar 2.1

**Logo Resmi Halal MUI (Sebelah Kiri)
dan Tidak Resmi (Sebelah Kanan)**

Halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam agama Islam. Istilah ini dalam kosa kata sehari-hari lebih sering digunakan untuk menunjukan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya. Pasangan halal adalah *thayyib* yang berarti baik. Suatu makanan dan minuman tidak hanya halal, tetapi harus *thayyib*. Apakah layak

dikonsumsi atau tidak, bermanfaat bagi kesehatan atau tidak, dan lawan halal adalah haram.¹¹

Logo halal yang digunakan oleh LPPOM MUI adalah logo lingkaran Majelis ulama Indonesia dengan tulisan halal aksara Arab di tengahnya. Bukan logo kata halal dalam aksara arab dengan sebuah lingkaran yang sering dipalsukan. Logo ini adalah logo resmi yang sudah disepakati antara MUI dan BPOM.¹² Makna dari logo halal yang terstandar adalah cara berkomunikasi antara konsumen dan produsen. Bahwa pihak produsen sudah memberikan jaminan halal terhadap produk yang dikelolanya. Sehingga konsumen mendapatkan kenyamanan dan ketenteraman batin. Sedangkan standar logo yang dicantumkan pada kemasan produk LPPOM MUI belum ada rincian pembahasannya, oleh karena itu bentuk logo yang beredar masih beragam. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal :

“Ya... ya kalo ee... memang warna resminya adalah hijau tapi memang kadang-kadang pengusaha itu menyesuaikan dengan kemasannya. Ya tentu saja itu ee menjadi menyimpang ya... tapi selama ini ee memang belum dimasalahkan oleh LPPOM MUI. Ya masih dalam batas diijinkan iya... sepanjang masih... perusahaan tersebut masih mempunyai sertifikat halal yang masih berlaku. Kalo ukuran kita tidak ada ketentuannya yaa... ee yaa (mencantumkan di kemasan produk) teks nya seperti itu tapi warna juga ijo yang kita (LPPOM MUI) harapkan tapi kadang-kadang juga tidak ijo yaa. Kaya ini kan biru menyesuaikan wadahnya ya transparan, kalo ini walaupun biru tapi sudah hijau (menunjuk pada air mineral gelas yang mencantumkan logo halal berwarna biru sesuai dengan kemasan dan

¹¹ <https://id.wikipedia.org/wiki/Halal>, diakses pada tanggal 26 Januari 2018 Pukul 14.48 WIB.

¹² <https://bisnisukm.com/waspada-penjual-nakal-begini-cara-bedakan-logo-halal-asli-dan-palsu>, diakses pada tanggal 26 Januari 2018 Pukul 13.55 WIB.

membandingkan dengan obat herbal yang mencantumkan logo halal yang sesuai aturan). Mengenai besar kecilnya (logo) kita tidak ada masalah.”¹³

Hasil wawancara tersebut menerangkan bahwa logo halal yang dicantumkan pada kemasan produk seharusnya sesuai Gambar 2.1. Akan tetapi dalam prakteknya di lapangan belum sepenuhnya terlaksana dengan baik. Masih banyak logo halal yang tidak berwarna hijau tapi menyesuaikan warna kemasan. Hal ini masih dalam batas diijinkan oleh LPPOM MUI walaupun sebenarnya tidak sesuai dengan aturan. Selama bentuknya masih seperti itu dan tulisan teks nya juga sama masih diijinkan. Sedangkan untuk pencantuman nomor halal tidak diwajibkan. Karena setiap 2 tahun sekali nomor itu akan diganti sesuai dengan SK. Dalam hal ukuran juga belum ada aturan tertentu yang penting masih dapat terlihat jelas.

Ada beberapa alasan memberikan logo halal pada sebuah produk, antara lain:¹⁴

1. Menjelaskan atau melegalkan produk sesuai dengan syai’ah dan memberikan syariat hukum. Dengan kata lain adanya logo halal MUI memberikan legalitas resmi dari produsen kepada konsumen.
2. Melindungi konsumen dan produsen. Logo halal MUI melindungi konsumen dari mengkonsumsi barang haram dan mencegah produsen memproduksi barang haram karena adanya pengawasan.

¹³ Wawancara dengan Sekretaris LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 09 April 2018 Pukul 12.10 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

¹⁴ Hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.05 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

3. Menentramkan umat. Yaitu memberikan hak kepada ummat untuk bisa mengonsumsi barang halal sesuai yang disyariatkan oleh agama Islam.

Masa berlaku sertifikat halal MUI selama 2 tahun. Dan apabila perusahaan atau *clien* ingin memperpanjang sertifikat halal maka kembali ke proses awal. Hal ini dilakukan untuk memastikan dan menghindari adanya kecurangan yang dilakukan oleh perusahaan. Seperti mengganti bahan baku yang tidak halal, proses produksi dan lain-lain. Karena seiring dengan kemajuan perusahaan maka perusahaan tersebut pasti akan berkembang. Oleh karena itu diproses seperti awal untuk menjaga kehalalan produk secara utuh.

“....Ee kembali ke proses awal, sama dengan proses awal. Cuma lebih cepat jadinya ya kan. Karena apa ee.. pola pikir. Jangankan 2 tahun, lima enam bulan itu sudah laku keras. Karena laku keras terpancing menambahi varian. Itu penyakitnya. Jadi misalnya bakpia kumbu hitam... laris, kumbu hitam rasa anggur... lha itu muncul, kumbu hitam rasa strawberry, kumbu hitam rasa apa asli, pasti ada perubahan tinggal ngaku apa tidak”.¹⁵

Saat ini untuk memastikan logo halal MUI juga dapat dilakukan dengan sistem aplikasi yang bernama *QR Code Scanner*. Aplikasi ini diluncurkan oleh LPPOM MUI pada tahun 2015 di Restoran A&W Pondok Labu, Jakarta Selatan. Dengan *QR Code Scanner* konsumen akan mengetahui sertifikat halal yang asli dan palsu. Karena *QR Code* sudah terkoneksi langsung dengan *database* LPPOM MUI ketika konsumen mengarahkan *handphone* ke *QR Code* yang terpasang di restoran. Aplikasi ini dapat

¹⁵ Hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 10.05 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

diperoleh dengan cara mengunduh di *App Store*, *Blackberry World*, *Google Play*, dan *Windows Store*.¹⁶

E. Tujuan Sertifikasi Halal¹⁷

1. Jumlah penduduk Indonesia lebih dari 200 juta dan sekitar 87% beragama Islam merupakan potensi pasar yang sangat besar bagi produk-produk halal. Apabila produksi dalam negeri belum mampu menerapkan sistem produksi halal. Apabila produk dalam negeri belum mampu menerapkan sistem produksi halal maka akan dimanfaatkan oleh produk negara lain yang telah menetapkan sistem produksi halal. Pada saat ini di beberapa daerah sudah mulai tampak kecenderungan untuk lebih tertari kepada produk luar negeri karena sudah diproduksi dengan menggunakan label halal dan sertifikasi halal yang terakreditasi dengan baik dan dapat dipertanggungjawabkan.
2. Disamping itu dengan mulai diberlakukannya era persaingan bebas seperti AFTA yang ada pada tahun 2003 akan mulai diberlakukan dan telah dicantumkannya ketentuan halal dalam CODEX yang didukung oleh WHO dan WTO, maka produk-produk nasional harus mampu meningkatkan daya saingnya pada pasar dalam negeri maupun pasar luar negeri (internasional). Sebagai gambaran, setiap hari negara-

¹⁶ Ibnu Syafaat, <https://hidayatullah.com/berita/nasional/read/2015/03/09/40307/cegah-logo-halal-palsu-pada-restoran-lppom-mui-luncurkan-qr-code-scanner>, diakses pada tanggal 26 Januari 2018 Pukul 14.25 WIB.

¹⁷ *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 14-15.

negara di kawasan Timur Tengah memerlukan empat ribu ton produk halal dari Indonesia, akan tetapi karena pelaku usaha Indonesia belum banyak yang dapat memenuhi standar internasional, maka kesempatan tersebut diambil oleh negara lain, seperti Malaysia. Saat ini negara-negara produsen seperti Australia, New Zeland, Thailand, Cina dan Amerika telah menerapkan standar sistem produksi halal dalam setiap produksinya.

3. Belum memasyarakatnya sistem produksi halal di dalam negeri akibat produk *import* makanan, minuman, obat, kosmetika dan produk halal lainnya merupakan ancaman bagi daya saing produk dalam negeri khususnya di pasar lokal.
4. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi dan menggunakan produk halal merupakan tantangan yang harus direspon oleh pemerintah dan pelaku usaha Indonesia. Sebagai contoh, pasar dalam negeri sudah dibanjiri oleh produk Indonesia yang diekspor ke beberapa negara yang berpenduduk mayoritas muslim tidak dapat diterima karena tidak mencantumkan label halal. Hal itu terjadi karena kurangnya informasi dan pedoman serta kurangnya pengetahuan pelaku usaha untuk memproduksi sesuai dengan standar produk halal.
5. Dari sekitar 1,5 juta produsen makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik dan produk lainnya, kurang dari seribu yang menggunakan label dan sertifikasi halal. Hal tersebut disebabkan karena belum

siapnya pemerintah dalam menyediakan fasilitas yang sesuai dengan tuntutan pasar. Sebagai akibat dari kondisi tersebut terjadi kecenderungan bagi prosedur mendirikan pabrik di Malaysia dan Singapura untuk sekedar memperoleh sertifikat halal dari pemerintah yang bersangkutan. Di Malaysia sertifikasi dan labelisasi halal dilaksanakan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) dan di Singapura oleh Majelis Ugamma Islam Singapura (MUIS).

F. Ketentuan Produk Halal dan Haram

Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan atau diminum untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Ajaran Islam mengatur tentang tata aturan makanan yang seharusnya dikonsumsi oleh umat Islam dengan istilah halal dan haram. Makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan memakannya menurut Agama Islam, sedangkan makanan haram adalah makanan yang dilarang memakannya menurut Agama Islam begitu sebaliknya dengan minuman.

Ketentuan produk halal dan haram sudah dijelaskan dalam beberapa ayat Al-Qur'an dan Hadits antara lain dalam *Q.S Al-Maidah* ayat 88 yang artinya:

*“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rizkikann kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman KepadaNya”.*¹⁸

¹⁸ Al-Quran, 2:168. Semua terjemahan ayat Al-Qur'an di skripsi ini diambil dari Departemen Agama, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta: Syaamil Quran, 2007).

1. Makanan Halal¹⁹

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan kesehatan manusia. Yang termasuk makanan dan minuman yang halal adalah :

- a) Bukan terdiri dari atau mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam.
- b) Tidak mengandung sesuatu yang dihukumi sebagai najis menurut ajaran Islam.
- c) Tidak mengandung bahan penolong dan atau bahan tambahan yang diharamkan menurut ajaran Islam.
- d) Dalam proses, menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana huruf a, b, c, dan d diatas atau benda yang dihukumkan sebagai najis menurut ajaran Islam.

2. Makanan Haram²⁰

Makanan dan minuman yang haram, terdiri yang dari binatang, tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan sebagai berikut:

- a) Binatang

¹⁹ *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama,2003), hlm. 137-138.

²⁰ *Ibid.*, hlm. 138-139.

- 1) Babi, darah, daging, lemak dan termasuk bulunya, anjing (air liur, daging, tulang, lemak dan bulunya) dan yang lahir dari keduanya atau salah satu dari keduanya. Seperti dalam *Q.S Maidah* ayat 3 yang artinya:

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas kecuali yang sempat kamu menyembelinya dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala ...”.

- 2) Binatang yang dipandang jijik menurut naluri manusia seperti kutu, lalat, ulat, kodok, biawak dan sejenisnya.
- 3) Binatang yang mempunyai taring termasuk gading seperti gajah, harimau, dan yang sejenisnya.
- 4) Binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan dengan menangkak atau menyambar seperti burung hantu, burung elang.
- 5) Binatang-binatang yang oleh ajaran Islam diperintahkan untuk membunuhnya yaitu kalajengking, tikus, ular dan sejenisnya.
- 6) Binatang-binatang yang oleh ajaran Islam dilarang membunuhnya seperti semut, lebah, burung Hud-hud, suradi (belatuk).
- 7) Setiap binatang yang mempunyai racun dan membahayakan apabila memakannya.
- 8) Hewan yang hidup dalam dua jenis alam seperti kodok, kepiting, penyu fan buaya.

b) Termasuk yang haram

- 1) Bangkai yaitu binatang halal dimakan kecuali mati tanpa disembelih menurut cara Islam kecuali ikan dan belalang.
- 2) Semua darah adalah haram dimakan (kecuali hati dan limpa binatang yang halal).

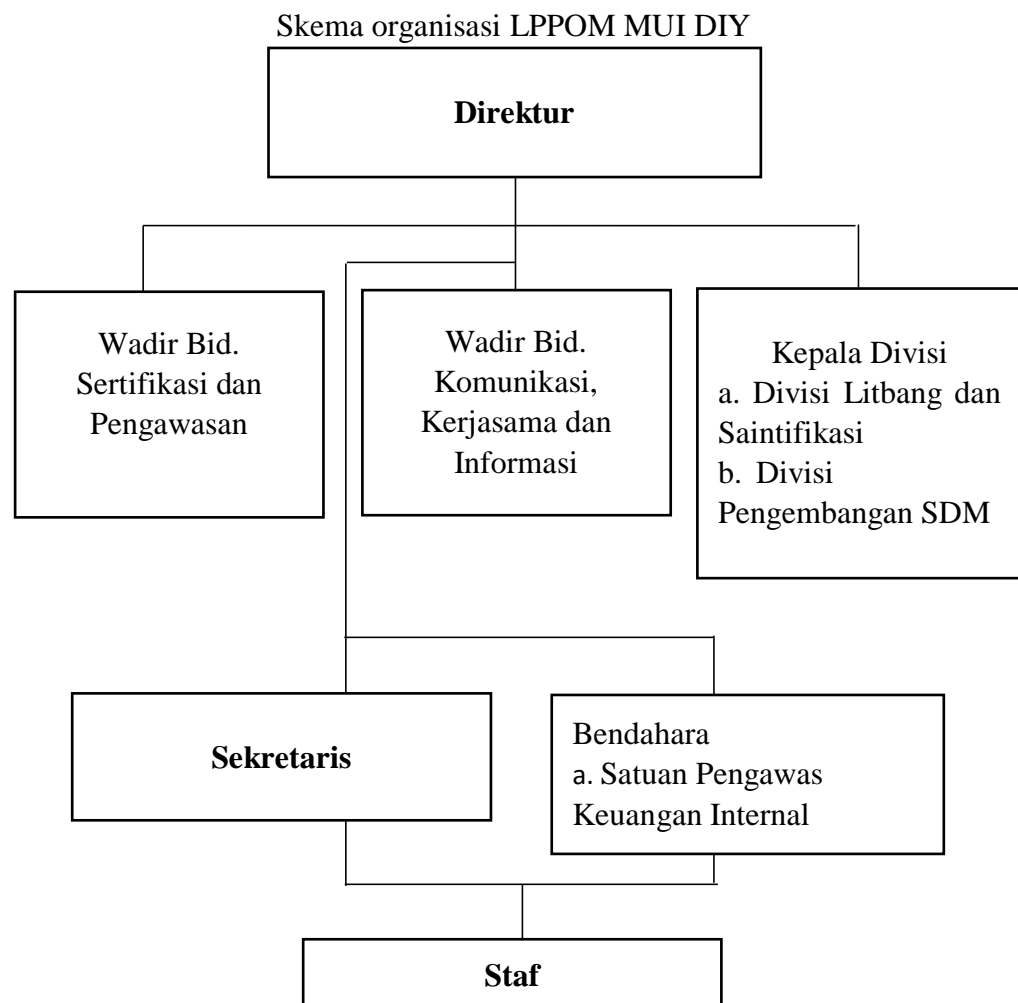
c) Tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran dan buah-buahan. Semua tumbuh-tumbuhan dan sayur-sayuran boleh dimakan kecuali yang mendatangkan bahaya atau memabukkan secara langsung ataupun melalui proses, semua buah-buahan yang mengandung racun atau yang memabukkan haram dimakan.

d) Minuman

Semua jenis minuman adalah halal kecuali minuman yang memabukkan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda yang najis, sedikit atau banyak.

G. Struktur Organisasi

Gambar 2.1



Sumber : Dokumentasi Struktur Organisasi LPPOM MUI DIY

Tugas pokok dan fungsi dari masing-masing jabatan struktural tersebut antara lain :²¹

²¹ Hasil wawancara dengan Sekretaris LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

1. Direktur

Bertanggungjawab terhadap semua kebijakan yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI DIY. Yaitu kebijakan tentang sertifikasi halal dan juga termasuk mekanisme-mekanisme yang ada.

2. Wadir. Bidang Sertifikasi Dan Pengawasan

Bertugas untuk penerbitan sertifikasi halal. Dan melakukan fungsi pengawasan terhadap perusahaan yang sudah menerima sertifikasi halal.

3. Wadir Bidang Komunikasi, Kerjasama Dan Informasi

Melakukan kerjasama dengan berbagai pihak untuk publikasi. Dalam hal ini teknisnya saat ini sudah menjalin kerjasama dengan RRI dan TVRI untuk siaran.

4. Divisi Litbang Dan Sainifikasi

Melakukan penelitian yang dibutuhkan dalam proses sertifikasi oleh auditor. Contohnya penelitian metode uji daging babi, lemak babi, rambut babi dan lain-lain.

5. Divisi Pengembangan SDM

Mengembangkan Sumber Daya Manusia melalui pelatihan. Pelatihan yang dilakukan antara lain : peningkatan mutu SDM auditor; peningkatan mutu bagi perusahaan setahun sekali; dan mematangkan struktur organisasi.

6. Sekretaris

Bertanggungjawab terhadap operasional kantor sehari-hari. Contoh misalnya masalah absensi karyawan, laporan mengenai perkembangan perusahaan yang mengajukan sertifikasi, dan lain-lain.

7. Bendahara

Mengatur sirkulasi keuangan organisasi secara umum. Dalam hal ini bendahara dibantu oleh satuan pengawas keuangan internal yang bertugas untuk melakukan rekap pengawasan dari masing-masing penggunaan uang.

8. Staf

Memberikan pelayanan kepada perusahaan atau *clien* yang datang ke kantor LPPOM MUI DIY. Baik yang berkaitan dengan sertifikasi halal maupun keperluan yang lain. Memberikan penyuluhan terhadap perusahaan yang hendak mengajukan sertifikasi halal dan mengurus administrasinya.

Tabel 2.1

Susunan Pengurus LPPOM MUI DIY²²

No.	Nama	Jabatan
1.	Drs. KH. Thoha Abdurrachman	Penanggungjawab dan Ketua MUI
2.	Drs. KH. Mukhsin Kamaludiningrat, M.A	Pembina dan Sekretaris Umum MUI
3.	Prof. Dr. Ir. H. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.	Direktur LPPOM MUI DIY
4.	Dr. Nanang Munif Yasin, M.Pharm., Apt.	Wadir Bidang Sertifikasi dan Pengawasan
5.	H. E. Zainal Abidin, SH., MS., MPA.	Wadir Bidang Komunikasi, Kerjasama dan Informasi

²² LPPOM MUI DIY, <http://halaljogja.or.id/page/15/susunan-pengurus> diakses pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 15.15 WIB.

6.	drh. Hj. Dyah Ayu Widiasih, Ph. D	Bendahara
7.	Khamidinal, M.Si	Sekretaris
8.	Dr. drh. Yatri Drastini, M.Sc.	Divisi Lit-bang dan Saintifikasi
9.	Drs. H. Elvy Effendie, M.Si., Spt.	Divisi Pengembangan SDM
10.	Septiana Dewi S., S.Hum.	Satuan Pengawas Keuangan Internal
11.	Widitya Tri Nugraha, S.Pt., M.Sc	Koordinator Staff
12.	Desie Surachman, S.TP.	Staf
13.	Alexander Agus P., Amd	Staf
14.	Fattima Choiruni Yasina Murti S.Si.	Staf
15.	Radita Dwi A., S.Psi.	Staf
16.	Ribut Triyono	Staf

H. Auditor

LPPOM MUI DIY saat ini memiliki 42 auditor halal aktif berasal dari berbagai institusi, mempunyai latar pendidikan dan kompetensi yang sesuai serta moral yang tinggi. Auditor LPPOM MUI DIY 10 orang bergelar Profesor di bidangnya dan 21 orang di antaranya telah bergelar Doktor, 18 auditor bergelar Master (S2) dan selebihnya ada 2 auditor bergelar Sarjana (S1).

Secara lebih rinci dapat diinformasikan bahwa Auditor Halal LPPOM MUI DIY terdiri dari 3 orang Dosen Fakultas Syariah UIN Suka (Anggota Komisi Fatwa MUI DIY), 21 orang Dosen UGM (Fakultas Farmasi, Fakultas Teknologi Pertanian, Fakultas Peternakan, Fakultas Kedokteran Hewan, Fakultas MIPA, Fakultas Biologi), 1 orang Dosen Fakultas Farmasi UAD, 2 orang staf ahli dari Dinas Kesehatan Provinsi DIY, 1 orang staf ahli dari BBPOM DIY, serta diperkuat oleh 1 orang

Dosen Fakultas Hukum UII dan 1 orang staf ahli dari Departemen Agama.²³

Tabel 2.2

Nama-nama Auditor LPPOM MUI DIY²⁴

No.	Nama
1.	Prof. Dr. Ir. H. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.
2.	Dr. Nanang Munif Yasin, M.Pharm., Apt.
3.	H. E. Zainal Abidin, SH., MS., MPA.
4.	Khamidinal, M.Si.
5.	drh. Hj. Dyah Ayu Widiasih, Ph.D.
6.	Drs.H. Elvy Effendie, M.Si., Apt.
7.	Dr. drh. Yatri Drastini, M.Sc.
8.	Septiana Dewi, S. Hum.
9.	Prof. Dr. Ir. H. Umar Santoso, M.Sc.
10.	Prof. Dr. Ir. H. Sri Raharjo, M.Sc.
11.	Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc.
12.	Prof. Dr. Ir. H. Wihandoyo, M.S.
13.	Ir. H. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.
14.	Prof. Dr. Ali Agus, DAA., DEA.
15.	Dr. drh. Irkham Widiyono
16.	Dr. H. Sumantri, M.Sc., Apt.
17.	Prof. Dr. H. Suwijiyo Pramono, DEA., Apt.
18.	Djoko Santosa, S.Si.,M.Si.
19.	Drs. H. Fuad Zein, M.A.
20.	Prof. Dr. H. Makhrus Munajat, M.Hum.
21.	Drs. Oman Fathurohman S.W., M.Ag.
22.	Dra.Hj. Rahayu Lasmintosasi, MKes., Apt.
23.	Dra. Hj. Ari Astuti, M.Kes., Apt.
24.	Jumeri Mangun Wikarto, STP., M.Si., Ph.D.
25.	Ir. Arofa Noor Indriyani, MSi.
26.	Sudarmanta, SKM, MPH.
27.	Andian Ari Anggraeni, M.Sc
28.	Dr. Purwantiningsih, M.Si., Apt.
29.	Dr. H. Muchammad Ichsan, Lc, MA.
30.	Nur Ismanto, SH, M. Si.
31.	Dr. H. Khaeruddin Hamsin, Lc, MA.

²³ <http://halal-diy.org/profil.html>, diakses pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 15.30 WIB.

²⁴ <http://halal-diy.org/auditor.html>, diakses pada tanggal 25 Januari 2018 Pukul 15.00 WIB.

32.	Nur Laili Ma'rufah, S. Pt., M.Sc.
33.	Dra. Hj. Jajah Kusiah, M.Pd.
34.	Dr. Ir. H. Didik Purwadi, M.Ec.
35.	Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP.
36.	Dr. Budi Setiadi Daryono, M.Agr.Sc.
37.	Ir. Riyadi IBSS, MM
38.	Prof. Dr. Ir. H. Ristianto Utomo, MS.
39.	Prof. Dr. Ir. Zuprizal, DEA.
40.	Nanung Danar Dono, S.Pt., M.P., Ph.D.
41.	Prof. Dr. Hj. Nurfina Aznam N., SU, Apt.
42.	Dr. Nurulina Hidayah, S.Pt, M.Sc ²⁵

I. Sistem Pembayaran

Sistem pembayaran atau biaya pendaftaran dalam melakukan sertifikasi halal didasarkan pada lampiran SK LPPOM MUI Pusat Nomor SK02/Dtr/LPPOM MUI/I/13. Biaya sertifikasi halal Industri kecil berdasarkan SK tersebut adalah sebagai berikut :²⁶

Jenis Produk	Dalam Kota	Luar Kota	Luar pulau
Daging dan Olahannya	Rp. 2.800.000,-	Rp. 3.400.000,-	Rp. 3.700.000,-
Bukan Daging	Rp. 2.500.000,-	Rp. 3.100.000,-	Rp. 3.400.000,-

SK putusan ini hanya menjelaskan tarif dasar untuk industri kecil dalam jarak radius 10 Km dari kantor LPPOM MUI selebihnya menjadi kebijakan LPPOM MUI DIY. Yang dimaksud dengan luar pulau adalah apabila lokasi perusahaan harus dijangkau melalui kapal laut atau pesawat terbang. Biaya tersebut berlaku untuk satu perusahaan yang mempunyai maksimal 20 (dua puluh) macam produk dengan jenis produk-yang

²⁵ Wawancara dengan Staff LPPOM MUI DIY Alexander Agus P, tanggal 28 Februari 2018 Pukul 13.10 WIB di Kantor LPPOM MUI DIY.

²⁶ Dokumentasi LPPOM MUI DIY.

sama.²⁷ Sedangkan LPPOM MUI DIY memiliki kebijakan tarif dasar untuk industri kecil bukan dalam radius 10 Km, akan tetapi 25 Km jadi diameter 50. Sehingga jika ditarik jarak 25 Km dari pusat kota Yogyakarta batas utara untuk jarak dekat sekitar sampai Tempel, batas barat sampai Wates dan batas Timur sampai Klaten. Untuk wilayah Magelang, Semarang, dan Purworejo masuk ke dalam wilayah jarak sedang.²⁸

Biaya sertifikasi digunakan untuk :²⁹

1. Biaya keperluan sekretariat
2. Biaya telepon dan listrik
3. Biaya honor
4. Biaya pengembangan kelembagaan
5. Biaya pengembangan SDM
6. Biaya rapat-rapat (rapat auditor, rapat tenaga ahli, rapat pengurus, rapat komisi fatwa)
7. Biaya sosialisasi, promosi (termasuk majalah jurnal halal, kajian ilmiah, *networking*)

Penurunan atau reduksi biaya sertifikasi halal, dengan kriteria :

1. Perpanjangan *discount* 10% dengan syarat :
 - a) Tidak terlambat (dari tanggal kadaluarsa).

²⁷*Ibid.*,

²⁸ Hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 10.54 WIB di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

²⁹ Dokumentasi LPPOM MUI DIY.

- b) Tidak melanggar aturan (ganti bahan atau penanggung jawab halal tanpa ijin).
 - c) Atas usulan forum rapat.
2. Korting secara umum
- a) Atas usulan auditor atau forum rapat dengan alasan tertentu.
 - b) Atas persetujuan rapat atau Direktur.
 - c) Kesepakatan dengan lembaga atau asosiasi resmi, terutama terkait biaya transportasi yang dipikul bersama.
 - d) Kesepakatan dengan Lembaga atau asosiasi resmi, terutama terkait biaya transportasi yang dipikul bersama.

J. Sarana dan Prasarana³⁰

- 1. Gedung Kantor
- 2. Ruang Rapat
- 3. Ruang Diskusi
- 4. Perpustakaan
- 5. Komputer
- 6. Televisi
- 7. AC
- 8. Almari
- 9. Rak Buku
- 10. Halaman Parkir

³⁰ Hasil Observasi Sarana dan Prasarana di LPPOM MUI DIY pada tanggal 29 Januari 2018 Pukul 14.24 WIB.

BAB III

LAPORAN HASIL PENELITIAN

A. Sistem Jaminan Halal (SJH)

Sistem Jaminan Halal disingkat SJH adalah sistem yang mencakup organisasi, tanggungjawab, prosedur, kegiatan, kemampuan dan sumber daya yang bertujuan untuk menjamin bahwa produksi yang dilakukan dapat menghasilkan produk halal.¹ Sebelum melakukan sertifikasi halal hal pertama yang harus dilakukan oleh pelaku usaha² adalah membentuk tim auditor sistem jaminan halal internal. Tim auditor internal tugasnya melakukan audit untuk memastikan dan menjamin kehalalan produk yang akan diajukan sertifikasi halal. Dokumentasi sistem jaminan halal mencakup :

- 1) Kebijakan halal perusahaan
- 2) Tim manajemen halal
- 3) Pelatihan dan edukasi
- 4) Bahan
- 5) Produk
- 6) Fasilitas produk
- 7) Prosedur aktifitas kritis

¹ Dokumentasi, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 131.

² Pelaku usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia. (Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Bab I Ketentuan Umum Pasal 1 ayat 12).

- 8) Kemampuan telusur
- 9) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria
- 10) Audit internal
- 11) Kaji ulang manajemen³

Penjabaran dari 11 kriteria tersebut adalah :⁴

- 1) Kebijakan halal perusahaan

Kebijakan halal perusahaan adalah pertanyaan tertulis komitmen perusahaan untuk memproduksi halal secara konsistensi. Konsistensinya mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku dan konsistensi dalam proses produksi halal.

- 2) Tim manajemen halal

Tim manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktifitas perusahaan. Terutama masalah sistem jaminan halal perusahaan yang dipantau secara berkelanjutan.

- 3) Pelatihan dan edukasi

Pelatihan dan edukasi adalah salah satu rencana atau program untuk memberikan suatu pelatihan baik staf lama maupun baru agar masalah SJH dalam penerapannya sesuai dengan syarat ataupun ketentuan dari LPPOM MUI DIY dan sebagai wadah edukasi terhadap karyawan tentang SJH di perusahaan.

³ Wawancara dengan Koordinator Tim Manajemen Halal *Waroeng Steak Grup*, Bapak Heri Iswanto, diolah, tanggal 01 Maret 2018 Pukul 17.10 WIB di Depan Indomaret Papringan, Caturtunggal.

⁴ *Ibid.*,

4) Bahan

Bahan adalah suatu barang yang akan digunakan untuk memproduksi produk (*waroeng steak and shake*). Bahan yang diterima dari suplier adalah bahan yang sudah sesuai kriteria yang diinginkan (*waroeng steak and shake* dan LPPOM MUI DIY) atau dipesan.

5) Produk

Produk (*waroeng steak and shake*) adalah suatu hasil aktifitas produksi yang hasilnya akan di sajikan ke konsumen.

6) Fasilitas produk

Suatu fasilitas yang dipergunakan oleh perusahaan baik peralatan, tempat produksi yang mengacu pada ketentuan dari LPPOM MUI DIY.

7) Prosesur aktifitas kritis

Suatu aturan atau kebijakan halal untuk menjaga konsistensi dalam penerapan SJH di perusahaan.

8) Kemampuan telusur

Kemampuan telusur dalam hal ini agar mempermudah tim auditor halal perusahaan dalam sistem administrasi yang dapat menelusur dari pembelian bahan sampai proses produksi.

9) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Agar suatu produk bisa dijamin kehalalannya harus memenuhi kriteria, apabila tidak memenuhi kriteria maka barang harus dipisahkan dari bahan baku yang lainnya.

10) Audit internal

Audit internal ini adalah suatu agenda untuk menilai secara mandiri pelaksanaan sistem jaminan halal di perusahaan. Sehingga segala sesuatu temuan-temuan yang tidak sesuai dengan SJH yang sudah ditentukan perusahaan atau sebagai penilaian terhadap jalannya sistem jaminan halal

11) Kaji ulang manajemen

Suatu agenda pelaporan atau evaluasi SJH dari tim manajemen halal internal ke pimpinan pusat. Tujuannya untuk mengkaji ulang secara menyeluruh diajukan setidaknya satu (1) kali dalam setahun.

Dokumentasi sistem jaminan halal dapat berbeda antara suatu pelaku usaha dengan pelaku usaha yang lain karena besar dan jenis kegiatan pelaku usaha, kerumitan tahap-tahap interaksi, kompetensi, dan personalia. Seperti yang diungkapkan oleh Direktur LPPOM MUI DIY:

“Ada, ada bedanya, kompleksitas masalahnya kan beda. Kompleksitas masalahnya itu dihitung dari tenaga kerja, dihitung dari daerah jangkauan pemasaran, emmm... dihitung dari kompleksitas bahan yang dipakai karena semakin besar itu cenderung emm.... cenderung emm... apayah. jadi misalnya emm... bahan-bahannya banyak toh, banyak yang tekniknya begini begitu dia disetujui begitu dapat sertifikat satu bulan lagi langsung nambaihin produk itu kecurangan...”⁵

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa ada banyak faktor yang membedakan isi dari dokumen sistem jaminan halal dari masing-masing

⁵ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 10.45 WIB di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

pelaku usaha. Dilihat dari kompleksitas bahan yang dipakai, tenaga kerja, daerah jangkauan pemasaran, dan terutama dari kompleksitas bahan yang dipakai. Karena semakin banyak bahan yang digunakan dalam pembuatan produk maka semakin banyak pula bahan yang perlu diaudit. Oleh karena itu dokumen SJH harus memuat selengkap mungkin keterangan produk mulai dari bahan, alat produksi, dan tahap-tahap produksinya. Seperti yang diungkapkan oleh Bapak Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA bahwa pelaku usaha menetapkan dan memelihara dokumentasi sistem jaminan halal yang dibuatnya. Jadi perusahaan menulis apa yang dikerjakan dan mengerjakan apa yang ditulis.⁶

Dokumentasi sistem jaminan halal dipantau secara berkala untuk memastikan dokumen tersebut sudah lengkap sebelum diterbitkan atau diserahkan ke pihak LPPOM MUI DIY. Dokumentasi sistem jaminan halal dikendalikan berdasarkan prosedur pengendalian dokumen yang memuat :

- 1) Persetujuan kecukupan dokumen sebelum diterbitkan.
- 2) Peninjauan, pemutakhiran, dan persetujuan ulang dokumen.
- 3) Pemastian perubahan dan status revisi dokumen terakhir.
- 4) Pemastian dokumen tersedia di tempat pemakaian.
- 5) Pemastian dokumen selalu dapat dibaca dan mudah dikenal.
- 6) Pemastian dokumen yang berasal dari luar dapat dikenal dan dikendalikan distribusinya.

⁶ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.05 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- 7) Cara pencegahan pemakaian dokumen yang tidak sah.
- 8) Cara pencegahan pemakaian dokumen yang tidak disengaja dengan memberikan identitas seperlunya.⁷

Selain itu dokumen SJH juga melakukan pengendalian rekaman yang memperhatikan penetapan dan pemeliharaan, serta prosedur tertulis yang diterapkan untuk identifikasi, penyimpangan, perlindungan, pengambilan, masa simpan, dan pemusnahan rekaman.

1. Manajemen Produksi Halal

Pimpinan puncak pelaku usaha yang akan diaudit mempunyai komitmen untuk menyusun, menetapkan, dan menerapkan sistem jaminan halal secara berkesinambungan dan dimuat dalam kebijakan halal. Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis dari pimpinan puncak usaha yang berupa komitmen (janji) sebagai upaya untuk melaksanakan dan menegakkan serta memelihara Sistem Jaminan Halal.⁸ Kebijakan halal mencakup tujuan, sumber daya yang digunakan, dan komitmen untuk menerapkan sistem jaminan halal secara terus-menerus. Seperti yang diungkapkan oleh Sekretaris sekaligus auditor LPPOM MUI DIY :

“Nah di akhir audit itu ada semacam ikrar yaa ikrar untuk perusahaan jadi bahwa si pemilik perusahaan atau si penanggungjawab halal akan bertanggungjawab untuk menjamin produksi halal berikutnya. Nah kalo auditor (LPPOM MUI DIY) kan

⁷ Dokumentasi, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 45.

⁸ Dokumentasi, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 132.

hanya datang saat audit, tapi kan untuk produksi selanjutnya yang tau hanya pemiliknya yaah seperti itu. Iyah pertanggungjawaban juga dari perusahaan kan pertanggungjawabannya langsung pada Allah yaa jadi langsung titik vertikal.”⁹

Kebijakan halal dikomunikasikan dan dipahami oleh seluruh personal pelaku usaha. Pimpinan puncak menetapkan sasaran halal yang dijadikan acuan oleh semua tingkatan dalam organisasi. Sasaran halal mencakup perihal tentang 11 kriteria pada dokumen SJH dan komitmen keijakan perusahaan tentang SJH. Pimpinan puncak menetapkan seorang koordinator halal dan audit internal. Kriteria koordinator halal adalah dia yang beragama Islam dan telah mengikuti pelatihan eksternal maksimal 2 tahun sekali yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI DIY. Bila kondisi perusahaan belum memungkinkan, maka koordinator halal dapat dirangkap oleh seseorang yang mempunyai tanggungjawab di bidang produksi, jaminan mutu, atau bidang riset dan pengembangan.¹⁰ Sedangkan kriteria audit halal internal adalah beragama Islam, taat, dan memahami persyaratan produksi halal, memahami tahap-tahap produksi, independen terhadap bidang yang diaudit, dan merupakan karyawan perusahaan tersebut.¹¹

⁹ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

¹⁰ Wawancara dengan Koordinator Tim Manajemen Halal *Waroeng Steak Grup*, Bapak Heri Iswanto, diolah, tanggal 01 Maret 2018 Pukul 17.10 WIB di Depan Indomaret Papringan, Caturtunggal.

¹¹ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 11 Februari 2017 Pukul 14.26 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Koordinator halal mempunyai wewenang :¹²

- a) Mengakses ke seluruh bagian perusahaan dalam kaitannya dengan penerapan dan pemeliharaan sistem jaminan halal termasuk kebijakan pemimpin puncak.
- b) Mengkoordinasikan auditor halal internal.
- c) Melapor kepada pimpinan puncak tentang tentang kinerja sistem jaminan halal dan keperluan untuk perbaikan.
- d) Menjadi penghubung dengan pihak yang terkait dengan sistem jaminan halal.

Hal itu disampaikan juga oleh Bapak Heri Iswanto tentang wewenangnya sebagai koordinator halal di *Waroeng Steak and Shake*. Sebagai koordinator Bapak Heri memiliki kewenangan memberikan keputusan terhadap bahan baku atau produk bisa digunakan atau tidak yang berkaitan dengan kehalalan. Kemudian memberi instruksi terhadap staf internal untuk menindaklanjuti terhadap SJH yang berlaku. Sehingga produksi halal bisa terus terlaksana dengan baik.¹³

Koordinator halal mempunyai tanggungjawab :¹⁴

- a) Menyusun, mengelola, mengevaluasi SJH.

¹² Dokumentasi, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 158.

¹³ Wawancara dengan Koordinator Tim Manajemen Halal *Waroeng Steak Grup*, Bapak Heri Iswanto, diolah, tanggal 01 Maret 2018 Pukul 17.10 WIB di Depan Indomaret Papringan, Caturtunggal.

¹⁴ *Ibid.*,

- b) Menyusun dan melaksanakan prosedur tertulis dalam aktifitas kritis untuk memproduksi produk halal.
- c) Membuat lampiran SJH kepada manajemen puncak dan LPPOM MUI DIY setiap 6 bulan sekali.
- d) Melakukan komunikasi secara berkelanjutan kepada tim anggota halal internal agar pelaksanaan SJH bisa berjalan sesuai kebutuhan.
- e) Melakukan komunikasi ke LPPOM MUI DIY

Tanggungjawab auditor halal internal meliputi :¹⁵

- a) Merencanakan dan melaksanakan tanggungjawab yang telah diberikan manajemen secara efisien dan efektif.
- b) Melakukan kaji ulang dokumentasi dan pemeriksaan penerapan sistem jaminan halal untuk menentukan kecukupan dan kesesuaiannya.
- c) Mencatat dan mendokumentasikan hasil audit internal.
- d) Membuktikan efektivitas tindakan koreksi yang telah dilakukan sebagai tindak lanjut hasil audit internal.
- e) Melaporkan hasil internal audit kepada top manajer.

Auditor halal internal dalam merencanakan audit mempertimbangkan :¹⁶

- a) Kegiatan dan lingkup yang akan diaudit.
- b) Pelaksanaan audit
- c) Perubahan organisasi, perubahan bahan atau alat, perubahan kebijakan, dan keluhan yang mempengaruhi kehalalan produk.

¹⁵ Dokumentasi, *Petunjuk Teknis Pedoman...*, hlm. 163.

¹⁶ *Ibid.*, hlm.164.

d) Prosedur pelaporan temuan audit internal.

Manajemen puncak pelaku usaha mencantumkan keberadaan koordinator halal dalam bagan organisasi atau diagram yang menggambarkan garis wewenang, tugas, dan fungsi. Pimpinan puncak menetapkan komunikasi internal yang menjamin sistem jaminan halal dapat dimengerti, dihayati, dan dilaksanakan oleh seluruh personel pelaku usaha. Pimpinan puncak melakukan kaji ulang sistem jaminan halal secara berkala. Kaji ulang sistem jaminan halal mencakup peluang perbaikan, keperluan akan perubahan, dan kebijakan halal. Masukan untuk kaji ulang sistem jaminan halal mencakup :¹⁷

- a) Hasil audit internal maupun eksternal.
- b) Keluhan pelanggan.
- c) Kinerja tahap-tahap dan kesesuaian produk.
- d) Status preventif atau tindakan korektif.
- e) Tindak lanjut hasil kaji ulang sistem jaminan halal sebelumnya.
- f) Perubahan yang dapat mempengaruhi penerapan sistem jaminan halal.
- g) Saran perbaikan dari auditor halal internal maupun eksternal.

Hasil kaji ulang sistem jaminan halal mencakup keputusan dan tindakan yang berkaitan dengan :¹⁸

¹⁷ Dokumentasi, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 47.

¹⁸ *Ibid.*, hlm. 47.

- a) Perbaikan efektifitas penerapan sistem jaminan halal.
- b) Perbaikan produk yang berkaitan dengan persyaratan halal.
- c) Sumber daya yang diperlukan.

Pelaku usaha menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk menetapkan dan memelihara sistem jaminan halal, serta terus menerus memperbaiki efektifitasnya. Personel yang melaksanakan pekerjaan yang mempengaruhi kehalalan produk diberi pelatihan dan ketrampilan khusus yang sesuai dengan sistem jaminan halal. Keterampilan untuk auditor Internal diadakan oleh LPPOM MUI minimal setahun sekali. Dan dapat pula diselenggarakan oleh pelaku usaha dengan mengundang LPPOM MUI DIY sebagai pemateri dengan cara mengirimkan surat.

Kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha dalam tahap-tahap sertifikasi halal sebagai berikut:¹⁹

- a) Menetapkan kualifikasi personel yang mempengaruhi kehalalan produk.
- b) Mengusahakan pelatihan atau usaha lain untuk memenuhi kebutuhan kualifikasi yang ditetapkan.
- c) Memastikan bahwa personel sadar akan relevansi dan urgensi kegiatan yang dilakukan untuk pencapaian sasaran halal.
- d) Memelihara rekaman personel tentang pendidikan, pelatihan, keterampilan, dan pengalamannya.

¹⁹ *Ibid.*, hlm. 48.

Pelatihan koordinator halal dan auditor halal internal dilakukan oleh LPPOM MUI dan internal dari perusahaan. Pelaku usaha menetapkan, menyediakan, dan memelihara prasarana yang diperlukan untuk menjamin pelaksanaan jaminan halal. Prasarana mencakup gedung, ruang kerja, peralatan tahap-tahap produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan prasarana pendukung lain. Pelaku usaha mengelola lingkungan yang higienis dan kondusif untuk menjamin pelaksanaan sistem jaminan halal. Dalam pembelian bahan baku pemilik usaha harus memperhatikan dari mana pemasok memperoleh bahan baku tersebut, karena hal itu juga masuk dalam tahap-tahap audit. Pelaku usaha harus membeli bahan baku kepada pedagang yang sudah memiliki sertifikat halal yang diakui, mengetahui asal usul dan bagan alir pembuatan bahan lengkap dengan alat dan tahap-tahap produksinya harus sesuai dengan pedoman halal dan tidak tercampur dengan barang haram. Karena salah satu sebab yang sering terjadi perusahaan gagal mendapatkan sertifikat halal adalah bahan baku. Pelaku usaha tidak dapat menjelaskan dari mana bahan baku tersebut diperoleh dan belum memiliki sertifikat halal.²⁰ Seperti yang diungkapkan beliau Sekretaris sekaligus Auditor LPPOM MUI DIY :

“Paling banyak ya karna bahannya tidak jelas, sumbernya dari mana tidak bisa menyebutkan, ngambil daging dari mana dari tokonya si A. si A ketika dikejar adakah sertifikat halalnya tidak ada, dari mana ngambilnya dari sana... heem (tersenyum). Kalau memang toko

²⁰ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 26 Januari 2017 Pukul 14.05 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

A tidak bisa menyediakan atau tidak bisa menunjukan sertifikat halal dia (pelaku usaha) harus pindah ke toko yang laen.”²¹

Didalam tahap-tahap pembelian, pelaku usaha harus memastikan bahwa bahan pasokan yang dibeli sesuai dengan persyaratan pembelian produksi halal, mengetahui asal usul bahan pasokan yang disediakan oleh pemasok, menilai dan memilih pemasok berdasarkan kemampuan memasok bahan pasokan sesuai dengan persyaratan halal, dan memelihara rekaman hasil penilaian dan tindakan yang dilakukan. Pelaku usaha menetapkan dan menerapkan inspeksi, pengujian, atau kegiatan yang diperlukan untuk memastikan bahwa produk yang dibeli memenuhi persyaratan sistem jaminan halal. Pelaku usaha menetapkan verifikasi terhadap kegiatan tersebut. pelaku usaha merencanakan produk yang akan dihasilkan dan menetapkan persyaratan produksi sesuai dengan sistem jaminan halal.²² Uraian tentang produk yang akan dihasilkan mencakup:

- a) Nama jenis produk atau nama dagang
- b) Komposisi produk
- c) Cara produksi
- d) Cara penyimpanan
- e) Cara pengemasan

²¹ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

²² Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

f) Cara pengangkutan

Pelaku usaha menyusun bagan alir yang menggambarkan tahapan operasional pengerjaan setiap produk yang dihasilkan. Tim yang ditunjuk oleh koordinator halal melakukan verifikasi bagan alir analisis haram dan penetapan Pengendalian Titik Kritis berdasarkan metode yang sesuai. Pengendalian Titik Kritis (*Critical Control Point*) atau disingkat CCP adalah suatu langkah pengendalian suatu titik, tahapan, atau prosedur dari suatu tahap-tahap yang dapat dilakukan dan perlu sekali diterapkan untuk mencegah dan meniadakan penyebab keharaman produk. CCP dilakukan berdasarkan metode yang sesuai oleh tim dengan pertimbangan kehalalan produk, cara pencegahan pemasukan sumber dan bahan haram pada tahap-tahap sampai dengan produk akhir, penyimpanan dan pengangkutan. Lembar kerja status preventif dan tindakan koreksi (*control measure*) menyajikan informasi yang mencakup :

- a) Lokasi CPP pada tahap tahap-tahap produksi.
- b) Faktor yang mungkin menyebabkan keharaman produk antara lain jenis bahan dan kontaminasi najis.
- c) Prosedur pemantauan
- d) Tindakan koreksi
- e) Verifikasi
- f) Pencatatan.²³

²³ Dokumentasi, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 162-163.

Pelaku usaha melakukan audit halal internal secara berkala untuk menentukan bahwa ketidaksesuaian yang ditemukan dalam audit sebelumnya telah diperbaiki tepat waktu dan efektivitas jaminan halal. Pelaku usaha menetapkan prosedur pengaduan dan prosedur penarikan kembali produk. Prosedur pengaduan juga dapat diajukan dari pihak masyarakat kepada pelaku usaha kepada LPPOM MUI DIY. Tahap pertama yang dilakukan adalah mengkonfirmasi aduan yang diterima pihak LPPOM MUI terhadap pelaku usaha, jika didapatkan kebenaran maka pelaku usaha akan diberikan peringatan sebanyak 2 kali serta kemudian dicabut hak sertifikat halalnya.²⁴

2. Tata Cara Pemeriksaan

Tahap pemeriksaan pada tahap-tahap sertifikasi halal dapat dibagi menjadi 2 yaitu pemeriksaan sebelum tahap-tahap *auditing* dan saat tahap-tahap *auditing*. Pemeriksaan sebelum tahap-tahap *auditing* oleh tim auditor LPPOM MUI adalah pemeriksaan mengenai kelengkapan berkas dokumen SJH. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, apabila dokumen SJH belum terpenuhi maka tahap-tahap selanjutnya tidak dapat dilanjutkan. Pemeriksaan yang kedua adalah pemeriksaan dokumen SJH oleh tim auditor LPPOM MUI langsung ke lokasi produksi. Pada tahapan ini apa-apa yang ditulis dalam dokumen SJH harus tersedia di lapangan

²⁴ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 13.40 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

untuk membuktikan bahwa apa yang dikerjakan oleh pelaku usaha sesuai dengan apa yang ditulisnya.

Pelaku usaha yang mengajukan permohonan pemeriksaan halal harus memenuhi prosedur untuk dapat diperiksa seperti berikut ini :²⁵

- a) Produsen menyiapkan suatu sistem halal
- b) Sistem halal tersebut harus direkomendasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen produsen.
- c) Dalam pelaksanaannya, sistem halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal (*quality manual*). Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen. Selain itu panduan halal ini dapat berfungsi sebagai rujukan tetapi dalam melaksanakan dan memelihara kehalalan produk tersebut.
- d) Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan (*Standar Operating Procedure*) untuk mengawasi setiap tahap-tahap yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin.
- e) Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba lingkungan produsen, sehingga seluruh jajaran dari mulai Direksi sampai karyawan memahami betul bagaimana memproduksi produk halal yang baik.

²⁵ Dokumentasi, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 237-238.

- f) Produsen melakukan pemeriksaan (audit internal) serta mengevaluasi apakah sistem halal yang menjamin kehalalan produk ini dilakukan sebagaimana mestinya.
- g) Dalam melaksanakan audit internal perusahaan harus mengangkat seorang auditor halal internal yang beragama Islam.
- h) Apabila semua prosedur dan persyaratan sudah terpenuhi lembaga pemeriksa (LPPOM MUI) menugaskan auditor dalam bentuk suatu tim pemeriksa untuk melaksanakan pemeriksaan setempat ke arah produksi atau sarana distribusi. Dan apabila dianggap perlu auditor dapat mengambil contoh (*sample*) dari sarana produksi dan atau distribusi untuk dilakukan pengujian laboratorium.

Sedangkan tahap-tahap pelaksanaan pemeriksaan sebagai tindak lanjut dilakukan seperti berikut :²⁶

- a) Untuk melaksanakan pemeriksaan produksi halal Direktur LPPOM MUI menerbitkan surat tugas pemeriksaan kepada tim pemeriksa dengan menyebutkan nama Ketua Tim dan Anggota Tim serta penetapan hari dan tanggal pemeriksaan.
- b) Pada waktu yang telah disepakati tim pemeriksa yang telah dilengkapi dengan surat tugas dan identitas diri, mengadakan pemeriksaan diperusahaan yang mengajukan permohonan pemeriksaan.

²⁶ Dokumentasi, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), hlm. 238-240.

- c) Tim pemeriksa meminta pihak perusahaan untuk memberikan penjelasan dan mengadakan tanya jawab perusahaan tentang waktu berdiri, luas areal, jumlah pegawai, tempat ibadah, bimbingan rohani, bagan organisasi. Bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, alur tahap-tahap produksi dan hal lain yang diperlukan.
- d) Melakukan pemeriksaan administrasi untuk memastikan ulang data pembelian bahan baku, bahan tambahan, bahan tambahan, dan semua dokumen asli yang dilampirkan dipermohonan pemeriksaan.
- e) Melakukan pemeriksaan tahap-tahap produksi yang meliputi kesesuaian dengan alur tahap-tahap yang dilaporkan, dan penggunaan bahan-bahan pembantu untuk kelancaran tahap-tahap produksi.
- f) Pemeriksaan laboratorium apabila diperlukan dilakukan dengan mengambil contoh secara acak.
- g) Pemeriksaan pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan produk. Meliputi bahan yang diperlukan untuk mengepak dan mengemas produk, serta tempat penyimpanan produk.
- h) Pemeriksaan terhadap sistem transportasi, distribusi, dan pemasaran meliputi : pengangkutan, penjualan, dan penyajian untuk memastikan bahwa barang yang diproduksi tidak tercampur dengan barang haram.
- i) Hasil pemeriksaan tim auditor dan hasil laboratorium (apabila dilakukan tes laboratorium) dipertanggungjawabkan sepenuhnya pada sidang internal dan sidang komisi fatwa MUI.

Pada tahap-tahap pemeriksaan auditor yang menjadi objek pemeriksaan adalah :²⁷

- a) Objek-objek pemeriksaan yang berkaitan dengan kehalalan produk, yaitu mengenai bahan baku, tahap-tahap produksi dan sistem jaminan halal yang dijalankan dengan baik. Sesuai dengan perkataan Bapak Tridjoko Wisnu Murti :

“Yang pertama apakah bahannya halal (*halal lidzati*), yang kedua apakah tahap-tahapnya halal (*lighoirihi*) yaa... kemudian ee yang ketiga apakah tahap-tahap emm sistem jaminan halalnya dibangun dan dijalankan dengan baik”.²⁸

Apabila dibahas lebih dalam, yang dimaksud dengan bahan yang halal adalah bahan yang tidak diharamkan oleh Islam untuk dikonsumsi. Selain itu pelaku usaha mengetahui asal-usul bahan baku tersebut, baik bahan baku utama, tambahan, maupun pelengkap. Sedangkan yang dimaksud dengan tahap-tahap produksinya halal meliputi ruang produksi yang digunakan, peralatan produksi, tempat penyimpanan, alat penyangkutan produksi dan lain-lain yang berkaitan dengan tahap-tahap produksi tidak tercampur dengan barang haram. Dan objek pemeriksaan yang lain mengenai kehalalan produk adalah apakah sistem jaminan halal yang diterapkan sudah sesuai dengan syariat.

²⁷ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

²⁸ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.05 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- b) Bahan yang berasal dari hewan dan turunannya harus dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam. Contohnya makanan olahan daging yaitu bakso. Maka harus dipastikan bahwa daging sapi yang untuk membuat bakso disembelih atas nama Alloh. Dan pelaku usaha harus dapat memastikan itu. Kemudian tulang sapi yang dijadikan kuah juga harus diketahui bagaimana pemasok mendapatkannya, apakah dengan cara halal atau haram.
- c) Fasilitas produksi bahan baku produk, bahan tambahan produk dan bahan penolong yang harus diyakini tidak mengandung babi atau produk-produk yang berasal dari babi dan barang haram lainnya. Tidak memanfaatkan unsur babi dalam rangkaian produksi dari awal hingga produk dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini dikarenakan produk dan nama lain turunan dari babi sangat banyak, karena itu kewaspadaan bahan atau alat yang digunakan terkontaminasi babi perlu menjadi perhatian. Karena kita semua tahu babi adalah salah satu hewan yang diharamkan Islam untuk dikonsumsi.
- d) Petugas yang melakukan penyembelihan hewan harus beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan hewan menurut syariat Islam. Hal ini untuk memastikan bahwa penyembelih tidak menyiksa hewan yang disembelihnya karena tahu hukum-hukum menyembelih. Orang yang hendak menyembelih hewan harus menggunakan alat yang tajam sehingga sekali tebas dan tidak membuat si hewan merasa kesakitan.

- e) Petugas yang melakukan tahap-tahap produksi harus sehat, bebas dari luka dan penyakit kulit, serta hal-hal lain yang dapat mencemari produk. Karena dalam tahap-tahap produksi bukan hanya dituntut halal, tetapi juga *tayyib* atau baik. Oleh karena itu kesehatan dan kebersihan juga penting.

B. Tahap-tahap Pengambilan Keputusan dalam Pemberian Sertifikasi Halal oleh LPPOM MUI DIY

Pengambilan keputusan berdasarkan jenisnya menurut Irham Fahmi yang mengutip dari Simon dibedakan menjadi dua jenis, yaitu keputusan terprogram dan keputusan tidak terprogram.²⁹ Berdasarkan hasil penelitian bahwa dalam tahap-tahap sertifikasi halal oleh LPPOM MUI DIY ini termasuk jenis keputusan yang terprogram, karena keputusan-keputusan yang berkaitan dengan persoalan sertifikat halal suatu keputusan yang dijalankan secara rutin dan telah diketahui sebelumnya. Proses pengambilan keputusan terprogram biasanya telah dibuat alur, dalam LPPOM MUI DIY dinamakan “petunjuk teknis pedoman sistem produksi halal” untuk memudahkan auditor. Sehingga pekerjaan menjadi lebih ringan karena sudah ada acuan kerjanya.

Ada tiga (3) produk yang menjadi kajian sertifikasi halal LPPOM MUI DIY yaitu produk makanan, minuman serta obat-obatan dan kosmetika. Sertifikasi halal melalui alur proses yang sama dan memiliki satu standard yang sama, yaitu syariat Islam. Selama produk tersebut tidak mengandung

²⁹ Irham Fahmi, *Manajemen Pengambilan Keputusan Teori dan Aplikasi*, (Bandung : Alfabeta, 2013), hlm. 3.

unsur haram dan sesuai dengan syariat maka dapat memperoleh sertifikasi halal. Hal ini sesuai dengan ungkapan Bapak Tridjoko Wisnu Murti:

“ Kalo soal barang haram yaa itu tetep sama (standarnya) dalam *Al-Maidah* po *Al-Baqoroh* yaa sama...(jeda sebentar) sama... kan hanya empat, babi, darah yang mengalir, bangkai, binatang yang disembelih dengan nama selain Allah, dan khomer toh...”³⁰

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa yang menjadi standar produk halal adalah *Al-Qur'an dan Hadits*. Salah satunya dalam *QS. Al-Maidah* ayat 3 yang menjelaskan beberapa makanan, aturan, serta produk olahan turunannya yang haram dikonsumsi oleh umat Islam:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى
النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَلَاءِ زَلَامٌ...

Artinya : “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih . Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan azlaam (anak panah) (karena) itu suatu perbuatan yang fasik, ... ”.³¹

Ayat tersebut menjelaskan bahwa yang menjadi ukuran makanan itu halal menurut Islam bukan hanya dari bahan, akan tetapi cara memperoleh dan proses produksinya juga. Gabungan dari ketiganya itu yang akan

³⁰ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

³¹ Al-Qur'an, 5:3. Semua terjemahan ayat Al-Qur'an di skripsi ini diambil dari Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Jakarta: Syaamil Quran, 2007), hlm. 107.

membedakan titik kritis dari masing-masing produk dan skala kompleksitasnya. Apabila nantinya fokus kajian sertifikasi halal LPPOM MUI diperluas, maka yang menjadi standar halal akan tetap sama yaitu *Al-Qur'an dan hadits*.

Tahapan pengambilan keputusan dalam pemberian sertifikasi halal oleh LPPOM MUI DIY sudah dilakukan dengan baik sesuai dengan teori Sondang P. Siagian. Bahkan setelah melakukan penelitian LPPOM MUI DIY telah menerapkan delapan (8) tahap, lebih banyak dari teori yang dikemukakan oleh Sondang yaitu tujuh (7) tahap dalam pengambilan keputusan. Satu tahap baru tersebut yaitu *monitoring* atau pengawasan sebelum tahap evaluasi. Tahap-tahap sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI DIY dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Identifikasi Masalah

Dalam semua tahapan pengambilan keputusan apapun, pertama kali yang diperhatikan adalah mencari akar pokok permasalahan. Apabila yang menjadi titik fokus masalah telah ditemukan maka akan mudah mencari solusinya (kebijakannya). Tahap indentifikasi masalah pada proses sertifikasi halal LPPOM MUI DIY produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika fokus pada beberapa hal seperti yang disampaikan oleh Bapak Khamidinal bahwa :

“Dalam melakukan audit pada prinsipnya sama yaa (antara produk pangan, obat-obatan dan kosmetika). Kita lihat bahan baku apa yang digunakan, semua bahan baku kita periksa kemudian prosesnya juga kita lihat kemudian titik kritisnya kita diidentifikasi. Dimana dari bahan baku itu yang memungkinkan tercampur dengan barang-barang yang haram. kemudian proses juga demikian, kita identifikasi titik-

titik kritis dimana kemungkinan tercampur dengan bahan-bahan yang tidak halal. Hampir semuanya sama, bedanya hanya pada bahan baku dan penggunaannya.”³²

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Khamidinal tersebut, yang menjadi titik fokus auditor dalam mengidentifikasi masalah adalah bahan baku, proses produksi, dan titik kritisnya. Gabungan dari ketiga aspek tersebut menjadi dasar untuk menemukan kemungkinan masalah-masalah yang ada. Seperti titik kritis produk, campuran bahan yang digunakan, dan proses produksi. Hal ini juga ditegaskan oleh Bapak Tridjoko Wisnu Murti dalam wawancaranya :

“Sama... nah persoalannya di dalam manufakturnya atau prosesnya itu kombinasi semua itu kan memungkinkan. Emm... kita bilang ee pembuatan kosmetika misalnya, itu kan pake gelatin. Gelatin itu efek pangan daging. Jadi kalo kamu punya pikiran hanya makanan saja Itu kadang-kadang nggak bisa dipisahkan. Kalo dipisahkan yoo *nonsense* toh”.³³

Hasil wawancara tersebut sama dengan apa yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal. Bahwa tidak ada perbedaan prosedur antara jenis produk yang satu dengan lainnya. Perbedaannya hanya terdapat pada proses kombinasi dari bahan, alat dan proses produksi saja. Dan kompleksitas masalah dari masing-masing produk berbeda sehingga tidak bisa disamakan. Karena pada intinya bahan dasar produk pangan, minuman, obat-obatan dan kosmetika sebagian besar berasal dari tumbuh-

³² Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

³³ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

tumbuhan dan hewan. Maka untuk mengidentifikasi ketiga aspek tersebut dikembalikan lagi kepada syariat Islam.

Wawancara yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal :

“Yang harus diperhatikan dalam proses identifikasi masalah adalah titik kritisnya ya, jadi masing-masing bahan baku kan ada titik kritisnya. Daging itu titik kritis, kemudian minyak juga merupakan titik kritis. Kemudian kalo yang lain-lain itu alat juga merupakan titik kritis. diluar itu ee... tidak begitu banyak. Daging misalnya hewannya itu dari mana. Kan hewan ada yang haram kaya babi ada yang halal seperti sapi. sapi pun meskipun hewan halal tapi bagaimana cara penyembelihannya kan kita juga harus ditelusur cara menyembelihnya, siapa yang menyembelih, bagaimana cara menyembelihnya ee itu harus kita lihat ya.. kita saksikan cara penyembelihannya”.³⁴

Hasil wawancara tersebut menerangkan bahwa titik kritis menjadi pembahasan krusial pada proses sertifikasi halal. Oleh karena itu pada tahapan ini mengidentifikasi titik kritis menjadi salah satu data penting untuk mengolah data selanjutnya, contohnya daging dan minyak. Kedua makanan tersebut memiliki titik kritis yang tinggi karena melalui banyak proses dalam produksinya, apalagi makanan olahan daging yang yang instan atau makanan cepat saji. Selain itu alat juga menjadi salah satu contoh yang memiliki titik kritis, apakah alat tersebut steril dari barang haram dan digunakan secara tepat juga menjadi pertimbangan sendiri bagi auditor.

Hal pertama yang dilakukan tim auditor ketika survei lapangan adalah memberikan pengarahan audit sertifikasi halal kepada pelaku

³⁴ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

usaha. Kedua, melakukan audit di gudang bahan baku dan proses produksi. Selain itu juga menjelaskan kepada pelaku usaha bahan yang memenuhi syarat dan yang tidak memenuhi syarat produksi halal.

2. Pengumpulan Data

Tahap selanjutnya adalah pengumpulan data. Pengumpulan data merupakan aktifitas mencari, mengoreksi dan meneliti dokumen SJH di lokasi usaha oleh auditor. Pengumpulan data dilaksanakan ketika tim auditor terjun ke lokasi usaha langsung. Hal ini sesuai apa yang disampaikan oleh Bapak Khamidinal :

“Pada saat audit aja, pada saat audit... bahan-bahannya ditujukan merek nya apa.. aa kemudian kalo merek-merek yang terkenal kan kita sudah bisa mencari di internet. Tapi kalo daging-daging itu harus ditelusur oleh mereka (pelaku usaha) yah... mereka sampai dimana. Kalau tidak (tahu sumbernya) mereka akan pindah ke toko daging yang sudah punya sertifikat halal.”³⁵

Hasil wawancara tersebut menerangkan bahwa pengumpulan data memerlukan dukungan informasi yang lengkap dan dapat dipercaya. Apabila pelaku usaha tidak dapat menjelaskan asal usul bahan produk, maka hal tersebut akan menjadi tindakan koreksi dalam laporan tabulasi sidang internal. Selanjutnya, pada tahap pengumpulan data auditor juga dituntut untuk menjamin data yang didapatkan akurat dan relevan. Oleh karena itu ketika melakukan auditnya auditor harus datang langsung tidak boleh diwakilkan. Seperti yang disampaikan oleh Bapak Khamidinal :

³⁵ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

“Ketika mereka mengajukan sertifikasi halal, kan kemudian kita kontak yaa bahwa kami akan datang ke lokasi bapak. Bapak biasa menyembelih sapi jam berapa? ooh kami biasa nyembelih sapi jam satu malam misalnya oke tanggal sekian hari ini kami akan datang jam satu malam. Dua orang auditor datang kesana kemudian tidak boleh dipotong sebelum auditor datang. Jadi auditor benar-benar menyaksikan bahwa cara penyembelihan sapi adalah seperti ini. Kemudian jaganya juga sudah tentu, jaganya si A dan si B maka diluar A dan B tidak boleh”.³⁶

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa pada pengumpulan data untuk menghindari kebohongan dari produsen, pengumpulan data dilakukan langsung oleh tim auditor pada saat melakukan audit. Tim auditor harus menyaksikan dan memeriksa langsung (tidak boleh diwakilkan) hal-hal yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Data yang dikumpulkan adalah data secara administrasi maupun prosedur halal. Data tersebut digunakan untuk memastikan ulang bahwa data yang diperoleh tim auditor sesuai dengan semua dokumen SJH yang dilampirkan pada permohonan sertifikasi halal.

Lamanya proses audit tergantung dari bahan-bahan yang digunakan. Semakin sedikit bahan yang digunakan maka proses auditing akan cepat selesai. Dan uji laboratorium dilakukan apabila dirasa ada bahan yang mencurigakan. Misalkan bahan baku yang mengandung alkohol pasti akan ajukan ke laboratorium atau bahan baku atau prodok yang dilaporkan dicurigai ada barang haramnya juga akan dilakukan uji laboratorium. Selama ini untuk melakukan uji laboratorium LPPOM bekerjasama dengan Lembaga Penelitian dan Pengujian Terpadu (LPPT)

³⁶ *Ibid.*,

UGM. Namun untuk uji laboratorium yang ringan-ringan bisa dilakukan di LPPOM, antara lain uji laboratorium daging babi, rambut babi. Ada 2 tahap uji laboratorium yaitu uji sederhana dan kompleks, karena dalam saintifik itu diuji dengan alat yang pertama dan dikonfirmasi dengan alat yang kedua.³⁷

3. Analisis Data

Analisis data dilakukan sebanyak dua kali oleh tim auditor, yaitu sebelum dan sesudah terjun ke lokasi. Yang pertama sebelum terjun ke lokasi, yaitu menganalisis *description evaluation* atau mengevaluasi dokumen SJH yang telah dibuat oleh pelaku usaha. Tim auditor tersebut menganalisa dan mengevaluasi apakah dokumen SJH tersebut sudah lengkap atau belum sebelum terjun ke lokasi. Jika belum maka dikembalikan sampai semua dokumen tersebut lengkap.

Kedua, menganalisa hasil audit setelah terjun ke lapangan dengan mengadakan sidang audit internal. Ketika melakukan audit, apabila terdapat hasil temuan yang membutuhkan tindakan koreksi maka akan dikembalikan lagi kepada pelaku usaha. Analisa kedua ini diwujudkan dalam sidang internal auditor. Dalam sidang tersebut tim auditor mempertanggungjawabkan proses auditnya kepada auditor-auditor yang lain dan pakar-pakar bidang tersebut.³⁸

³⁷ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

³⁸ Observasi pada Sidang Internal LPPOM MUI DIY di Kantor LPPOM MUI DIY, Yogyakarta, 15 Februari 2018 Pukul 09.30 WIB.

Seperti yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal:

“Kalo bahannya kurang lengkap ya kita kembalikan ke perusahaan. Jadi misalnya di sidang itu (sidang internal) kan sudah jelas oh bahan ini meragukan sehingga perusahaan diminta untuk mengganti. Maka ya kita tunggu sampai perusahaan itu untuk mengganti. Kalau sidang internal sudah diputuskan bahan ini harus diganti misalnya daging sapi adalah daging sapi yang digunakan kemarin tidak jelas sumbernya maka dia harus mengganti dengan daging sapi yang sudah jelas sumbernya. ah kemudian kita minta nota pembelian dari mana sekaligus fotocopy sertifikat halalnya baru dilanjutkan (sidangnya).³⁹

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa ketika sidang internal berlangsung dan data masih kurang maka akan dikembalikan lagi. Analisis data dilakukan berdasarkan temuan dan tindakan koreksi dari auditor yang bertugas dalam bentuk tabel tabulasi. Dalam tabel tabulasi tersebut memuat data-data seperti nama perusahaan, kelengkapan dokumen SJH, serta temuan dan koreksi untuk pelaku usaha. Melalui tabel tabulasi inilah dilakukan analisis data untuk diproses selanjutnya.

4. Pengkajian Berbagai Alternatif

Proses pengambilan keputusan dalam kondisi pasti biasanya berlangsung tanpa ada banyak alternatif, dimana keputusan sudah jelas pada fokus yang dituju.⁴⁰ Begitu pula dengan proses sertifikasi halal, alternatif yang dimiliki hanya ada 2, yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Misalnya pengkajian alternatif ketika sidang internal

³⁹ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

⁴⁰ Irham Fahmi, *Manajemen Pengambilan Keputusan Teori dan Aplikasi*, (Bandung : Alfabeta, 2013), hlm. 57.

auditor LPPOM MUI DIY. Setelah auditor yang bertugas mempresentasikan hasil auditnya dan terdapat permasalahan maka para pakar dan auditor mendiskusikannya. Pertimbangan bisa dilihat mulai dari urgensi permasalahan, fatal atau tidaknya kesalahan, serta kebijakan dari LPPOM MUI DIY sendiri kepada pelaku usaha.⁴¹

Pengkajian berbagai alternatif pada tahapan sertifikasi halal apabila terdapat permasalahan maka dikembalikan kepada pedoman asalnya yakni quran dan hadits. Jika permasalahan yang dihadapi sudah sering terjadi maka LPPOM MUI DIY memiliki buku “Petunjuk Teknis Pedoman Pedoman Sistem Jaminan Halal” yang bisa dijadikan rujukan untuk membantu menentukan alternatif. Namun jika masalah yang ditemukan tidak menemukan jalan keluar atau meragukan maka akan dipending sampai ada bukti yang membenarkan.⁴²

5. Pemilihan Alternatif

Pemilihan alternatif terdapat pada sidang internal auditor dan sidang komisi fatwa. Pada kasus ini kata yang lebih tepat menggambarkan kata alternatif yaitu keputusan. Hanya ada satu keputusan yang dilakukan LPPOM MUI yaitu bahan tersebut lulus sertifikasi atau tidak. Jika lulus akan dilanjut ke proses berikutnya, dan apabila ditemukan ketidaksesuaian dengan syariat maka pihak LPPOM MUI DIY akan meminta tindakan koreksi kepada pelaku usaha kemudian

⁴¹ Observasi pada Sidang Internal dan Sidang Komisi Fatwa LPPOM MUI DIY di Kantor LPPOM MUI DIY, Yogyakarta, 15 Februari 2018 Pukul 09.30 WIB.

⁴² *Ibid.*,

diajukan kembali.⁴³ Karena sertifikasi halal termasuk jenis keputusan yang terprogram maka tidak banyak memiliki pilihan alternatif. Keputusan yang diambil langsung menuju kepada kesepakatan forum atas dasar pedoman halal tersebut.

6. Implementasi

Implementasi mengacu pada data-data yang diperoleh dan telah dibahas pada tahapan sebelumnya. Yaitu ketika putusan sidang komisi fatwa, apabila komisi fatwa menyatakan bahwa produk yang diajukan lolos uji sertifikat halal sesuai syariat Islam. Jadi bentuk implementasinya adalah dengan diterbitkan sertifikasi halal. Sertifikat ini berlaku selama 2 tahun, kemudian diperpanjang kembali setelah 2 tahun dengan proses yang sama dari awal. Sertifikat halal yang telah ditebitkan sebagai bentuk legalitimasi bahwa pelaku usaha menyajikan barang yang halal. Serta pelaku usaha bertanggungjawab secara berkelanjutan menjaga produk halalnya. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal :

“Edukasi kepada produsen bahwa yang namanya halal itu adalah ruhnya adalah karena spirit kita memang mengabdikan kepada Allah ya. Jadi dengan demikian maka ketika dikunjungi itu bahannya halal maka ketika tidak dikunjungi pun bahannya harus terjaga halalnya. Jangan sampai hanya halal ketika dikunjungi kemudian kalo sudah auditornya pulang balik lagi ke bahan-bahan yang tidak halal”.⁴⁴

⁴³ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 WIB di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

⁴⁴ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa sertifikat halal yang diterbitkan oleh LPPOM MUI DIY sifatnya hanya sebatas legalitas. Kehalalan selanjutnya menjadi tanggungjawab pelaku usaha sepenuhnya. Sertifikat halal selain untuk memenuhi kebutuhan konsumen juga menjadi beban spiritual bagi pelaku usaha. Karena setelah proses audit yang mengetahui proses produksi adalah perusahaan. Dan segala perbuatan yang kita lakukan akan dipertanggungjawabkan kepada Allah termasuk urusan jual beli. Oleh karena itu implementasi sertifikat halal juga berdasarkan atas kesadaran dan pemahaman pelaku usaha itu sendiri.

7. *Monitoring* atau Pengawasan

Setelah pelaku usaha memperoleh sertifikat halal maka LPPOM MUI DIY berhak melakukan monitoring. Secara SK LPPOM MUI tidak memiliki fungsi pengawasan, akan tetapi fungsi pengawasan ini dilakukan sebagai bentuk tindak lanjut atau pengecekan setelah pelaku usaha memperoleh sertifikat halal. Fungsi pengawanan yang dilakukan oleh LPPOM MUI DIY bertujuan untuk memantau pelaku usaha selalu menjaga kehalalan produknya baik ketika ada petugas maupun tidak. Kegiatan ini dinamakan dengan “Sidak” kepanjangan dari silaturahmi mendadak. Seperti yang dikatakan Bapak Khamidinal :

“Ada... tentu ada ya (pengawasan) perusahaan-perusahaan itu ya kita awasi juga ya. Jadi kita kalo perusahaan itu sudah mendapatkan sertifikat halal maka kita berhak dateng tanpa diundang. Nah kita berhak sidak (silaturahmi mendadak). Ya kita kalo ya kita kan kebanyakan dosen-dosen ugm yang punya yang auditornya itu dia punya temen bule misalnya ada restoran yang gede gitu mengajukan sertifikasi halal nah bulenya kita ajak kesana kita suruh pesen barang

yang mengandung alkohol atau babi coba dilayani atau enggak. Kalo dilayani berarti gagal.⁴⁵

Hasil wawancara tersebut menerangkan pengawasan yang dilakukan oleh LPPOM MUI DIY dapat dilakukan dengan berbagai cara. Baik secara langsung maupun menggunakan orang lain. Dalam wawancara tersebut Bapak Khamidinal bahwa pengawasan dapat dilakukan dengan cara bersilaturahmi ke lokasi usaha secara mendadak. Selain itu pengawasan dilakukan dengan menguji para pelaku usaha dengan konsumen mereka. Apabila pelaku usaha tertangkap tangan menyajikan barang haram maka akan diberi hukuman oleh pihak LPPOM MUI DIY.

Pengawasan lain bisa dengan melakukan mengambil sampel produk dari pasar yang kemudian diperiksa oleh pihak LPPOM MUI. LPPOM MUI pada fungsi pengawasan ini berkewajiban melakukan kunjungan ke lokasi usaha kapan pun tanpa pemberitahuan. Fungsi pengawasan sertifikat halal lainnya dilakukan oleh perusahaan dan masyarakat. Perusahaan melalui auditor internalnya memiliki kewajiban melakukan pengawasan secara berkesinambungan agar kehalalan produknya dapat terjaga. Sistem jaminan halal yang dibangun harus terus disempurnakan apabila masih terdapat kekurangan. Sedangkan pengawasan yang dilakukan oleh masyarakat adalah dengan melaporkan jika ada hal produk-produk yang mencurigakan atau keresahan kepada pihak LPPOM MUI DIY. Sehingga seluruh elemen dapat sama-sama

⁴⁵ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

menjaga sistem halalnya dan memberikan ketentraman kepada seluruh pihak.⁴⁶

Selain itu LPPOM MUI DIY juga melakukan pemantauan terhadap perusahaan-perusahaan yang telah menerima sertifikat halal salah satunya terkait peringatan masa berlaku SH. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal :

“Yaa kita ada mekanisme dua bulan sebelum masa berlaku sertifikat halal berakhir kita kirim surat. Ya untuk pemberitahuan resmi bahwa sertifikat akan berakhir sehingga mohon untuk diperpanjang. Tapi ada juga yang perusahaan atas inisiatif sendiri itu sebelum diberi surat pemberitahuan sudah mengajukan juga ada. Tapi mekanismenya adalah karena kita sebagai lembaga resmi dan kita bertanggungjawab atas berlakunya SH maka kita surat. Karena status surat itu adalah ee status sertifikat halal itu adalah dipinjamkan yaa... jadi kalo sudah nggak diperpanjang ya kita tarik lagi. Mestinya dikembalikan wong dipinjamkan ko.. kalo dia dipinjami nggak dikembalikan yaa heem (tertawa kecil) hukumnya nggak boleh to.”⁴⁷

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa sebagai Lembaga Penyelenggara Halal (LPH) LPPOM MUI DIY juga melakukan *control* terhadap *clien* nya dengan cara mengingatkan pelaku usaha yang masa sertifikasi halalnya akan berakhir. Yaitu dengan mengirimkan surat pemberitahuan dua (2) bulan sebelum masa berlaku sertifikat halal nya berakhir untuk bisa diperpanjang kembali. Karena pada dasarnya status sertifikat halal itu adalah dipinjamkan oleh LPPOM MUI DIY, jadi

⁴⁶ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 WIB di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

⁴⁷ *Ibid.*,

apabila setelah masa berlaku habis dan pelaku usaha tidak memperpanjang secara langsung logo halal nya sudah tidak berlaku lagi.

8. Evaluasi

Perjalanan proses sertifikasi halal masing-masing pelaku usaha tidaklah sama. Ada pelaku usaha yang diawal mendapatkan banyak evalusai, masukan, atau bahkan gagal pada percobaan pertama. Data yang peneliti dapatkan pelaku usaha sering gagal mengajukan sertifikasi halal karena bahan-bahan yang digunakan tidak jelas dan tidak dapat menyebutkan sumbernya. Hal itu sesuai dengan apa yang dikatakan Bapak Khamidinal:

“Paling banyak ya bahannya tidak jelas, sumbernya dari mana tidak bisa menyebutkan, ngambil daging dari mana dari tokonya si A. Si A ketika dikejar adakah sertifikat halalnya tidak ada, dari mana ngambilnya dari sana... heem (tersenyum). Kalau memang toko A tidak bisa menyediakan atau tidak bisa menunjukan sertifikat halal dia (pelaku usaha) harus pindah ke toko yang laen. Sudah banyak kok toko daging yang bersertifikat halal”.⁴⁸

Hasil wawancara tersebut menjelaskan selain bahan baku tidak jelas yang menyebabkan perusahaan gagal mengajukan sertifikasi halal adalah kurangnya informasi yang diperoleh pelaku usaha. Salah satunya karena masih banyak perantara (calo) tidak bertanggungjawab yang menjamin sertifikat halal dengan berbagai dalihnya dengan tujuan pelaku usaha memperoleh kemudahan. Ketika itulah kadang terjadi salah

⁴⁸ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

komunikasi antara pelaku usaha dengan LPPOM. Hal ini disepakati oleh

Bapak Tridjoko Wisnu Murti yang mengatakan :

“Kendala... Karena informasi yang dia terima salah. Karena informasi yang diterima salah dan itu dimasukin oleh calo-calo. Karena dimasukin calo-calo ya tambah salah to informasinya. Karena dia tidak mau memperbaiki diri. Tidak mau memperbaiki agar sesuai dengan syariat. Sebabnya apa kok ndak mau memperbaiki diri? Satu dia malas untuk eem... Memperbaiki diri... Malas yaa, yang kedua dia korban calo tadi perantara, yang ketiga dia itu terlanjur berlangganan dengan temen, sahabatnya atau apa bahan bakunya sementara bahan bakunya itu tidak halal”.⁴⁹

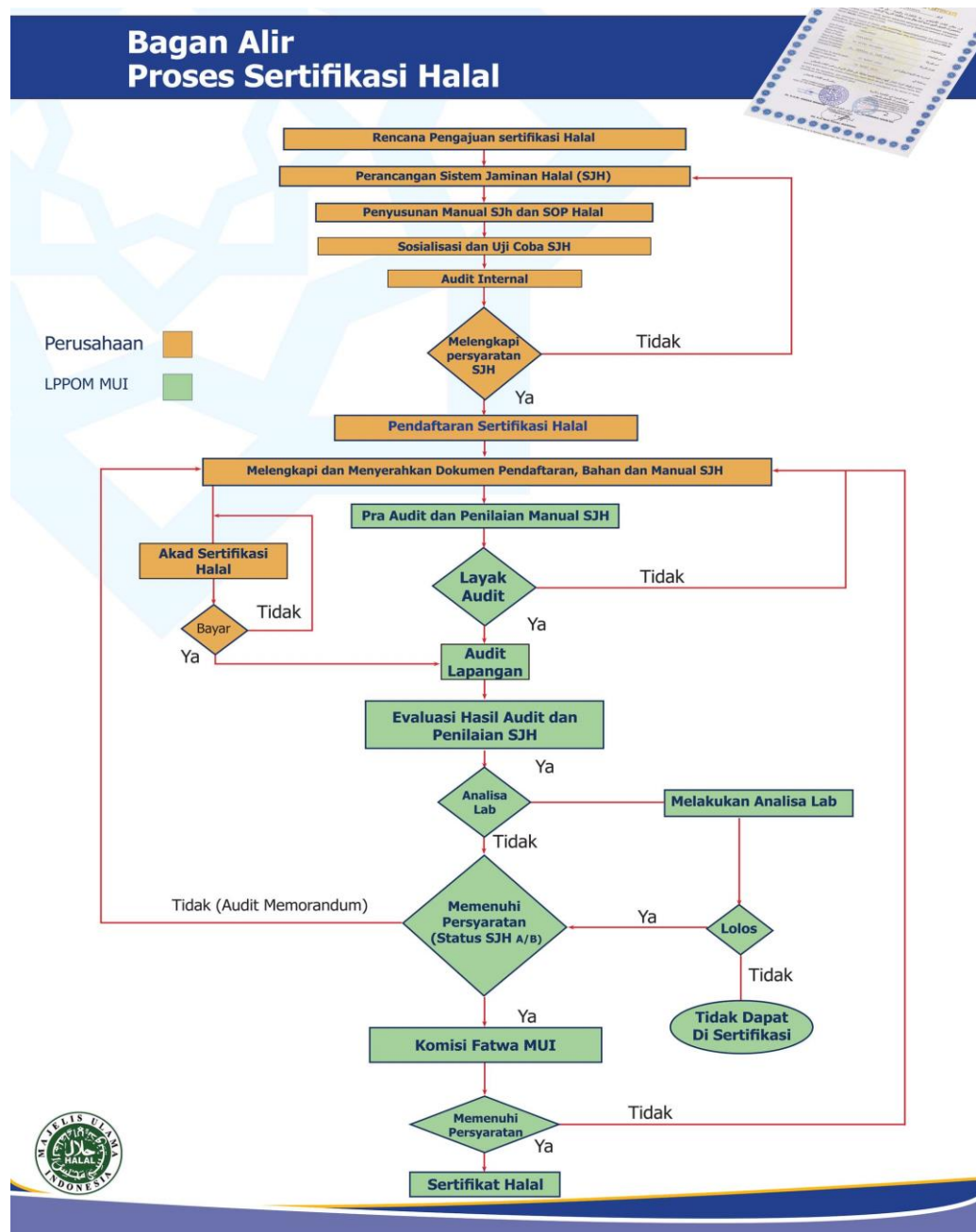
Hasil wawancara tersebut menjelaskan selain bahan baku tidak jelas Bapak Tridjoko menyampaikan banyak juga pelaku usaha yang tidak mau memperbaiki diri. Dia sudah mengetahui letak koreksinya akan tetapi tidak mau mengubahnya. Karena yang mengajukan sertifikasi halal bukan hanya dari wilayah D.I Yogyakarta maka potensi adanya calo sangat besar sehingga sering juga menghambat proses sertifikasi. Terakhir biasanya terlanjut berlangganan dengan teman atau sahabat dalam membeli bahan baku yang tidak halal.

Evaluasi setelah diterbitkan sertifikasi halal hanya dilakukan ketika ada pengaduan dari masyarakat atau pihak tertentu. Pengaduan yang dimaksud adalah adanya penyelewengan penggunaan sertifikat halal oleh pelaku usaha. Jika terjadi kasus demikian maka akan dilakukan evaluasi. Pertama memanggil yang bersangkutan dan dimintai konfirmasi. Selanjutnya pihak LPPOM melakukan pengecekan langsung ke lokasi, dan

⁴⁹ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, tanggal 26 Januari 2018 Pukul 10.15 WIB di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

apabila terbukti maka pelaku usaha akan diberi peringatan sebanyak 2 kali sebelum dicabut sertifikasi halalnya.

Demikian adalah tahapan sertifikasi halal jika dijabarkan dengan apa yang dikemukakan oleh Sondang P. Siagian. Proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI DIY secara umum dapat dilihat pada bagan alir berikut ini :



Dari alur bagan diatas menjelaskan tahapan sertifikasi halal melibatkan 2 pihak yaitu pihak pelaku usaha dan LPPOM.

Pihak pelaku usaha :⁵⁰

1. Pendaftaran ke LPPOM MUI DIY kemudian dari LPPOM MUI DIY mendapatkan formulir pendaftaran yang nantinya akan diisi dari perusahaan. Serta membayar uang pendaftaran atau uang muka.
2. Mengisi formulir yang diterima dari LPPOM MUI DIY dan membuat berkas manual SJH perusahaan yang akan disertifikasi.
3. Setelah berkas selesai dikirimkan kembali ke kantor LPPOM MUI DIY untuk dikoreksi bagian administrasi dan dilanjutkan ke bagian tim audit.
4. Setelah tim audit menerima berkas SJH kemudian memberikan jadwal atau informasi kemungkinan akan diadakannya audit ke perusahaan.
5. Pelaksanaan audit ke perusahaan
6. Setelah penjelasan audit, akan diterima beberapa catatan atau bahan yang perlu tindakan koreksi dan ditindak lanjuti dari perusahaan.
7. Menindaklanjuti hasil audit apabila sudah ada langsung di kirim kembali ke LPPOM MUI DIY.
8. Hasil tindak lanjut koreksi sebagai tambahan bahan tim audit untuk dibawa ke sidang internal dan komisi fatwa.
9. Apabila sidang fatwa memutuskan perusahaan berstatus halal maka perusahaan mendapatkan informasi tentang pelunasan biaya sertifikasi halal dan pengambilan sertifikat.

⁵⁰ Wawancara dengan Koordinator Halal *Waroeng Steak Grup*, Bapak Heri Iswanto, diolah, tanggal 01 Maret 2018 Pukul 17.10 WIB di Depan Indomaret Papringan, Caturtunggal.

Pihak LPPOM MUI DIY :⁵¹

1. Memeriksa dokumen atau audit dokumentasi SJH perusahaan atau pelaku usaha.
2. Visitasi ke tempat usaha untuk mencocokkan antara dokumen SJH dan kondisi sebenarnya. Bila dipandang perlu diambil sampel untuk uji laboratorium.
3. Melakukan sidang internal membahas hasil audit dari tim audit. Jika ditemukan tidak sesuai dengan syariat, LPPOM MUI meminta tindakan koreksi pada pelaku usaha. Dan apabila sudah sesuai dengan syariat maka dilanjutkan ke tahapan selanjutnya.
4. Melakukan sidang komisi fatwa. Pada sidang komisi fatwa mempertimbangkan melalui prespektif agama Islam. Jika dirasa ada sesuatu yang meragukan maka akan dipending sampai ada bukti yang membenarkan.
5. Penerbitan dan penyerahan sertifikat halal.
6. Pengawasan oleh LPPOM MUI, masyarakat dan perusahaan.

C. Pengambilan Keputusan pada Sertifikasi Halal LPPOM MUI DIY

Pada hakikatnya, pengambilan keputusan adalah suatu pendekatan yang sistematis terhadap hakikat suatu masalah, pengumpulan fakta-fakta dan data, penentuan yang matang dari alternatif yang dihadapi dan mengambil

⁵¹ Wawancara dengan Direktur dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti, diolah, tanggal 23 Januari 2018 Pukul 10.15 WIB di Gedung H1 Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

tindakan yang menurut perhitungan merupakan tindakan yang paling tepat.⁵² Pengertian diatas menunjukkan bahwa pada proses pengambilan keputusan tidak ada hal yang terjadi secara kebetulan. Karena keputusan yang dihasilkan sudah melalui tahapan sistematis seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya. Begitu pula pengambilan keputusan yang ada di LPPOM MUI DIY. Pengambilan keputusan dilakukan secara sistematis berdasarkan fakta dan data yang diperoleh di lapangan untuk membebaskan para auditor dari tindakan atau pendapat yang akan mempengaruhi sifat dari keputusan yang akan diambil. Artinya, seseorang yang hendak mengambil keputusan harus bersifat independen dan memiliki integritas yang tinggi, tidak boleh terpengaruh dengan faktor-faktor yang sifatnya subjektif.

Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengambilan keputusan sertifikasi halal L PPOM MUI DIY sebagai berikut :⁵³

1. Keadaan intern organisasi

Keadaan intern di LPPOM MUI DIY itu antara lain meliputi dana yang tersedia, kemampuan karyawan dan peralatan yang tersedia. Dalam proses sertifikasi halal, dana memang menjadi salah satu hal utama yang dibutuhkan. Dana pada proses sertifikasi halal biasanya digunakan untuk proses administrasi, akomodasi kepada para auditor, serta biaya sidang internal dan sidang komisi fatwa. Hasil peneliti selama di lapangan, LPPOM MUI DIY tidak memiliki permasalahan dana sehingga hasil yang

⁵² Sondang, P. Siagian, *Sistem Informasi untuk Pengambilan Keputusan*, (Jakarta: PT Gunung Agung, 1974), hlm. 91.

⁵³ Observasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan, di Kantor LPPOM MUI DIY, Yogyakarta, 15 Februari 2018.

diambil berkualitas dan objektif. Hal ini dibuktikan dengan akomodasi auditor yang diberikan sesuai dengan jarak tempuh dan tingkat kesulitannya tidak dipukul rata. Selain itu dibuktikan dengan kesungguhan Direktur LPPOM MUI DIY Bapak Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA tentang komitmennya melarang pelaku usaha memberikan “tip” atau tambahan biaya kepada auditor yang bertugas.

2. Tersedianya informasi yang diperlukan

Yaitu pada awal pengajuan sertifikat halal melalui dokumen SJH. Dokumen ini menjadi bekal utama LPPOM MUI DIY untuk memperoleh informasi perusahaan dan produk yang diajukan. Sehingga apabila dokumen SJH masih ada kekurangan, maka dikembalikan kembali untuk memenuhi kecukupan informasi.

3. Keadaan ekstern organisasi

Suatu keputusan tidak akan berdiri sendiri, begitu pula pada pengambilan keputusan sertifikasi halal. Suatu keputusan yang berhubungan dengan kepentingan banyak orang, pasti membutuhkan lebih banyak pertimbangan dan peran aktif dari lembaga-lembaga lain yang berkaitan. Karena LPPOM MUI DIY adalah organisasi yang statusnya semi struktural dari MUI DIY, maka hasil yang dirumuskan LPPOM MUI DIY melalui pertimbangan dan persetujuan dari MUI. Oleh karena itu ada yang namanya sidang komisi fatwa sebagai tindak lanjut keputusannya.

4. Kepribadian dan kecakapan pengambil keputusan

Faktor terakhir yang mempengaruhi pengambilan keputusan sertifikasi halal adalah kepribadian dan kecakapan pengambil keputusan. Orang-orang yang menjadi auditor di LPPOM MUI DIY kebanyakan dari bidang akademis dan pendidikan minimal S2, dan sebagian lainnya telah mendapatkan gelar profesor. Baik di bidang kesehatan, peternakan, pertanian, farmasi, kimia, maupun hukum dan bekerja sama dengan perguruan-perguruan tinggi di Yogyakarta. Selain itu para auditor telah dibekali dengan sertifikat ahli.

Pengambilan keputusan yang ada di LPPOM MUI DIY dapat dibedakan menjadi 2, yaitu pengambilan keputusan sidang internal dan sidang komisi fatwa.

1. Sidang Internal

Sidang internal adalah sidang yang diselenggarakan oleh internal LPPOM MUI DIY. Sidang internal dilaksanakan sebulan satu kali setelah para auditor menyelesaikan proses auditnya di lapangan. Sidang internal dihadiri oleh auditor yang bersangkutan dan pakar-pakar ahli terkait.

Wawancara dengan Bapak Khamidinal mengatakan :

“Setelah proses audit itu maka nanti akan ada sidang internal auditor, jadi auditor itu nanti mempertanggungjawabkan proses auditnya di depan auditor yang lain dan pakar-pakar yang lain. nah nanti setelah itu lolos aa... baru masuk ke komisi fatwa MUI nanti disidangkan di komisi fatwa MUI setelah itu diterbitkan sertifikat. Sidang internal itu isinya pakar-pakar. Jadi nanti kalo misalnya ada bahan yang tidak jelas misalnya bahan minyak. Minyaknya tanpa merek kalo itu sudah jelas itu rawan tercampur dengan barang haram itu maka tidak lolos. Tapi misalnya tepung, tepung apa itu ? tepung

yang kering misalnya dan disitu prosesnya bisa dijelaskan secara ilmiah dan disitu tidak ada titik kritis ya kita bisa diloloskan”.⁵⁴

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa pada sidang internal dihadiri oleh pakar-pakar ilmiah yang berkaitan. Sidang internal berisi materi hasil audit yang dilakukan oleh auditor. Di dalam sidang internal auditor mempertanggungjawabkan apa-apa yang menjadi hasil auditnya. Hal-hal yang perlu dikaji bersama disampaikan oleh auditor yang bertugas dari sudut pandang ilmiah. Dalam sidang internal pula diambil putusan bahan-bahan yang lulus audit.

Formasi sidang internal sendiri terdiri dari satu notulen, sekretaris sidang, ketua sidang, auditor, dan pakar-pakar ahli. Dalam sidang internal auditor mempertanggungjawabkan dan melaporkan hasil audit kepada forum secara *hardfile* (lembar tabulasi) dan ditampilkan menggunakan LCD. Sidang internal dilakukan di ruang utama kantor LPPOM MUI DIY dibuka oleh Direktur LPPOM MUI DIY, Bapak Tridjoko Wisnu Murti. Kemudian auditor memulai presentasi yang memuat laporan hasil temuan dilapangan. Tabulasi sidang internal memuat kolom nama perusahaan, keterangan baru atau perpanjangan, auditor yang bertugas, temuan, permintaan tindak koreksi (PTK), tindakan koreksi, keputusan sidang

⁵⁴ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 29 Januari 2018 Pukul 13.45 di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

internal. Jika ada keragu-raguan maka dibahas secara langsung dalam forum tersebut sampai menemukan kemufakatan.⁵⁵

Ada 3 keputusan pada sidang internal, pertama diterima untuk ke sidang fatwa atau ditulis dengan tanda “OK”, kedua diterima dengan syarat dan ikut naik ke sidang fatwa, serta yang ketiga dipending artinya tidak diteruskan ke sidang fatwa sampai ada bukti yang membuktikan tidak ada masalah. Perusahaan yang lulus bersyarat biasanya hanya ada kekurangan administrasi yang bersifat tidak *urgent*. Seperti yang dikatakan oleh bapak Khamidinal :

“Kriteria kalo OK atau diluluskan itu semua bahan-bahan sudah tidak mengandung bahan-bahan yang haram. Tak satupun bahan-bahan itu mengandung barang yang haram dan juga ee syarat-syarat administrasi terpenuhi. Kemudian yang OK bersyarat bahan-bahan sudah OK, sudah tidak ada masalah tetapi masih kurang administrasi. Contohnya misalnya dalam penyembelian surat pernyataan jaganya belum atau dia rumah potong ayam kapasitasnya 1000 potong, 1000 ekor per hari jaganya hanya satu. Di logika kan nggak mungkin moso 1 orang nyembelih 1000 maka kita meminta untuk menambah jaga 2 atau 3. Sehingga 1 orang bisa nyembelih 500 atau 300 itu kan jadi logis ya. Aa itu bersyarat, secara prinsip nggak masalah tetapi kita minta ditambah jaganya... jadi itu OK bersyarat.”⁵⁶

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa produk yang OK (lulus) memiliki beberapa kriteria seperti : bahannya halal dan diketahui asal-usulnya, proses produksinya halal, tidak ada tindakan koreksi yang diajukan auditor, syarat-syarat administrasinya terpenuhi dan 11 kriteria

⁵⁵ Observasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan, di Kantor LPPOM MUI DIY, Yogyakarta, 15 Februari 2018.

⁵⁶ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 09 April 2018 Pukul 12.08 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

SJH lengkap. Sedangkan bagi produk yang OK bersyarat secara prinsipnya lulus. Yaitu bahan-bahannya halal, asal-usulnya jelas, tidak ada titik kritis yang ditemukan serta proses produksinya halal. Akan tetapi ada beberapa hal tindakan koreksi yang tetap harus dilaksanakan oleh pelaku usaha sesuai yang disarankan oleh auditor baik terkait penyempurnaan administrasi maupun operasional.

Sedangkan perusahaan yang dipending biasanya karena memiliki permasalahan makro seperti bahan baku yang diperoleh tidak jelas asal-usulnya, menggunakan sesuatu yang berasal dari barang haram dan lain-lain. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal mengenai keputusan yang ada di Sidang Internal :

“Nah itu kalo di pending jika ada bahan-bahan yang belum tergantikan. Jadi disitu ada bahan-bahan yang belum jelas status halalnya. Misalnya ee dia menggunakan eemm... bumbu masak atau penyedap tapi merk nya belum jelas itu kita minta dijelaskan itu kita pending karena itu masih memungkinkan mencari bahan-bahan lain yang status halalnya sudah jelas. Kebanyakan iya administrasi iya (bersyarat), nanti kalo kalo bahan biasanya dipending kalo bahan. Jadi bahannya misalnya minyaknya minyak gorengnya belum jelas statusnya belum jelas atau mereknya dia nggak tau dia beli curah maka pending yaa. Pending itu lebih... lebih berat daripada bersyarat iya kalo bersyarat itu ya sudah OK tapi masih perlu dilengkapi.”⁵⁷

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa yang menjadi pertimbangan produk tersebut dipending adalah berkaitan dengan kehalalan produk, antara lain mengenai bahan baku, proses produksi, dan SJH yang dijalankan dengan baik. Bila suatu produk dinyatakan pending maka

⁵⁷ *Ibid.*,

dalam tempo yang ditelah ditentukan oleh pihak LPPOM MUI DIY pelaku usaha harus menyegerakan tindakan koreksi supaya bisa diikutkan ke sidang gabungan fatwa.

Sidang internal terakhir yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI DIY pada tanggal 10 Februari 2018 Pukul 09.00-12.00 WIB dan sidang internal susulan pada tanggal 15 Februari 2018 Pukul 09.30-10.00 WIB menghasilkan keputusan ada 62 perusahaan yang lulus sidang internal dan naik ke sidang komisi fatwa.⁵⁸ Sidang internal dilaksanakan satu (1) bulan sekali. Jadi bagi perusahaan yang pending pada sidang internal masih memiliki kesempatan memperoleh sertifikasi halal.⁵⁹

2. Sidang Komisi Fatwa⁶⁰

Sidang komisi fatwa adalah sidang gabungan dari LPPOM MUI DIY dan MUI DIY. Tujuan dari sidang komisi fatwa adalah merupakan tindak koreksi MUI dari sudut pandang syariah terhadap komisi sidang internal. Tidak jauh berbeda dengan sidang internal, sidang komisi fatwa juga dilaksanakan sebulan satu kali mengikuti sidang internal. Dapat dikatakan keduanya satu paket, karena sidang komisi fatwa diadakan sebagai bentuk legitimasi atau konfirmasi hal-hal yang dipertanyakan

⁵⁸ Observasi pada Sidang Internal di Kantor LPPOM MUI DIY, Yogyakarta, 15 Februari 2018.

⁵⁹ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, diolah, tanggal 09 April 2018 Pukul 12.08 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

⁶⁰ Observasi pada Sidang Komisi Fatwa di Kantor LPPOM MUI DIY, Yogyakarta, 15 Februari 2018.

terhadap hasil audit LPPOM MUI DIY sebelum diterbitkan sertifikasi halal oleh MUI.

Sidang komisi fatwa dibuka oleh Direktur LPPOM MUI DIY untuk selanjutnya diserahkan dan dipimpin ketua sidang perwakilan dari MUI DIY. Ketua sidang membacakan hasil rekap audit tim LPPOM MUI DIY. Sidang komisi dihadiri oleh ketua sidang, minimal 2 perwakilan dari MUI DIY, Direktur LPPOM MUI DIY, perwakilan auditor, 1 notulen, dan 1 sekretaris sidang. Sidang internal dilakukan di ruang utama kantor LPPOM MUI DIY. Masing-masing peserta sidang komisi fatwa dibagikan hasil audit dalam bentuk *hardfile* (lembar tabulasi) dan ditampilkan menggunakan LCD. Dalam sidang komisi fatwa ketua sidang membacakan hasil audit kepada forum dan mempertanyakan atau mengkonfirmasi hal-hal yang meragukan. Sama dengan sidang internal, tabulasi sidang komisi fatwa memuat kolom nama perusahaan, keterangan baru atau perpanjangan, audit yang bertugas, temuan, permintaan tindak koreksi (PTK), tindakan koreksi, keputusan sidang internal, dan keputusan sidang komisi fatwa. Jika ada keragu-raguan maka dibahas secara langsung dalam forum tersebut sampai menemukan kemufakatan.

Sama dengan sidang internal, ada 3 keputusan pada sidang komisi fatwa, pertama lulus atau ditulis dengan tanda “OK”, kedua diterima dengan syarat, serta yang ketiga dipending. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Khamidinal :

“Iya masih dimungkinkan seperti itu (sama dengan sidang internal) karena kita mengadakan sidang internal itu 1 bulan sekali, komisi fatwa juga sebulan sekali. Jadi kalo ada perusahaan yang di sidang internal ee OK bersyarat yang kira-kira dapat dipenuhi dalam waktu seminggu. Maka kalo ada sidang 2 minggu lagi dan belum dipenuhi maka kita masukan ke komisi fatwa supaya disidangkan. Nanti kalo tidak nanti kita harus nunggu sebulan lagi nanti memperlama proses sertifikasi. Itu yang kita tidak inginkan. Toh nanti keputusan tetep jelas OK, OK bersyarat, pending atau tidak diluluskan itu sudah jelas.”⁶¹

Hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa pada sidang komisi fatwa merupakan tindak lanjut dari hasil sidang internal. Produk yang dinyatakan OK (lulus) oleh komisi fatwa berarti sudah memenuhi kriteria kehalalan produk baik dilihat dari aspek saintifik maupun syariah. OK bersyarat berarti ada kekurangan administrasi atau sesuatu yang sifatnya bukan tentang prinsip kehalalan produk. Sedangkan perusahaan yang dipending biasanya karena memiliki permasalahan berkaitan dengan prinsip halal seperti bahan baku yang diperoleh tidak jelas asal-usulnya, menggunakan sesuatu yang berasal dari barang haram dan lain-lain. Dan hal itu masih perlu dikonfirmasi kepada perusahaan terkait. Bagi perusahaan yang dipending maka akan sidangkan kembali bulan depannya.

Pada sidang komisi fatwa terakhir yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI DIY pada tanggal 15 Februari 2018 Pukul 09.00-12.00 WIB di Kantor LPPOM MUI DIY menghasilkan keputusan dari 62 perusahaan

⁶¹ Wawancara dengan Sekretaris dan Auditor LPPOM MUI DIY, Bapak Khamidinal, tanggal 09 April 2018 Pukul 12.08 WIB di Laboratorium Terpadu Lantai 2 Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

yang lulus sidang internal, 59 perusahaan lulus sertifikasi halal, 2 perusahaan bersyarat, dan 1 perusahaan dipending. Bagi perusahaan yang dinyatakan lulus dan diterima dengan syarat maka akan dibuatkan sertifikat halal.

Tabel 3.1

Kriteria Pengambilan Keputusan pada Sertifikasi Halal

LPPOM MUI DIY

JENIS SIDANG	KRITERIA	KEPUTUSAN				KET
		Bahan	Proses Produksi	SJH	Adminitrasi	
Sidang Internal	Lulus/ “OK”	√	√	√	√	Lanjut ke Sidang Komisi Fatwa
	Lulus Bersyarat	√	√	√	-	Lanjut ke Sidang Komisi Fatwa setelah administrasi dipenuhi
	Pending	- √ √	√ - √	√ √ -	√ √ √	Tidak dilanjutkan ke Sidang Komisi Fatwa
JENIS SIDANG	KRITERIA	KEPUTUSAN				KET
		Bahan	Proses Produksi	SJH	Adminitrasi	
Sidang Komisi Fatwa	Lulus/ “OK”	√	√	√	√	Di terbitkan sertifikat
	Lulus Bersyarat	√	√	√	-	Diterbitkan sertifikat setelah kekurangan administrasi dilengkapi
	Pending	- √ √	√ - √	√ √ -	√ √ √	Ditunda ke Sidang selanjutnya bulan depan